TE_OPTIGRILL_DE_2100084302 20/02/[illegible] 15:08 Page1

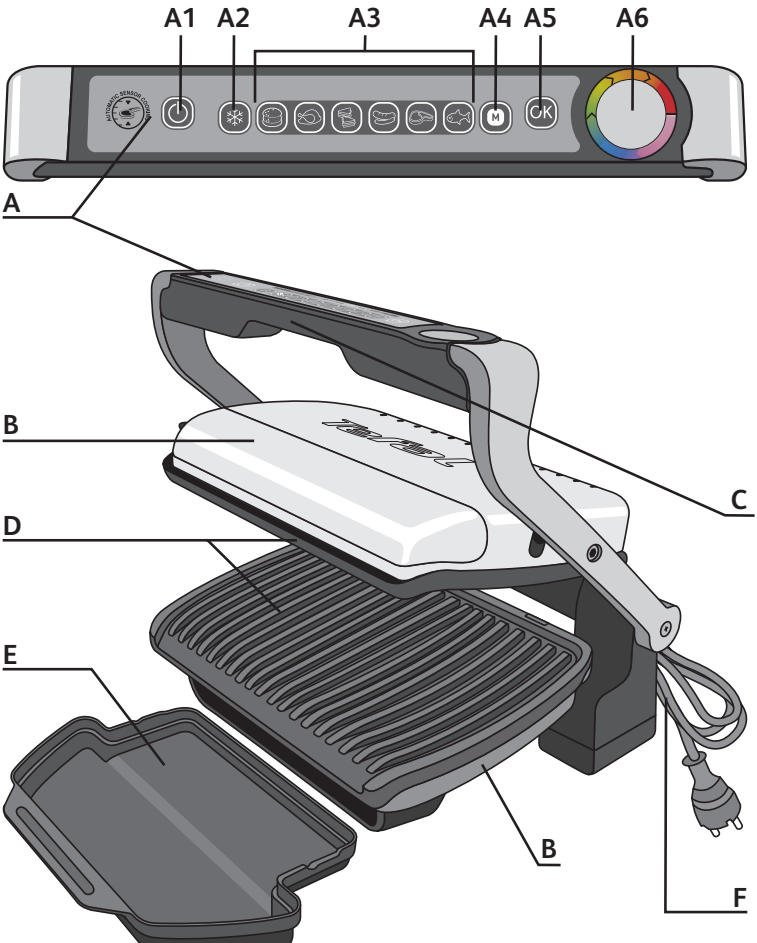
Tefal®

OPTIGRILL

DE
NL
FR
EN
DA
SV
FI
NO

Bedienungsanleitung - Instructies voor gebruik - Mode d'emploi - Instructions for use - Brugsvejledning - Bruksanvisning - Käyttöohjeet - Bruksanvisning

www.tefal.com


A1
A2
A3
A4
A5
A6
OK
A
B
C
D
E
B
F

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

DE

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind:
  - in Küchenecken für Verkaufs- und Büroangestellte und sonstigen gewerblich genutzten Einrichtungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - in Unterkünften und sonstigen Gastronomie- und Hotelbetrieben für deren Gäste,
  - in Pensionen und Privatunterkünften.
- Alle Verpackungen, Klebestreifen oder diversen Zubehörteile innen und außen am Gerät entfernen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und gegebenenfalls vorab Anweisungen zur Handhabung des Geräts gegeben hat. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und von Personen ohne die nötige Vorkenntnis und Erfahrung oder mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Kapazitäten bedient werden, wenn diese vorher hinsichtlich der Benutzung des Geräts auf sichere Weise angewiesen und dabei überwacht wurden und dessen mögliche Risiken kennen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt und gewartet werden, es sei denn diese sind älter als 8 Jahre und stehen unter Aufsicht. Stellen Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren ab.
- Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- ⚠ Frei zugängliche Flächen können im Betrieb hohe Temperaturen erreichen.
  Achten Sie darauf, nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung zu kommen.

DE

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen zu werden.
- Kabel vollständig abrollen.
- Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Stromkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Wird ein Verlängerungskabel verwendet, muss es mindestens denselben Querschnitt haben und geerdet sein. Stellen Sich sicher, dass das Kabel niemanden behindert.
- Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschließen.
- Sicherstellen, dass die Elektroinstallation mit der auf der Geräteunterseite angegebenen Leistung und Spannung vereinbar ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Heizplatten einen Schwamm, heißes Wasser und Spülmittel.
- Gerät oder das Kabel niemals in Wasser tauchen.

Befolgen Sie die nachfolgenden Punkte:

- Die Hinweise in dieser Anleitung, die je nach dem mit Ihrem Gerät gelieferten Zubehör bei den unterschiedlichen Versionen identisch ausfallen, aufmerksam lesen und in Reichweite aufbewahren.
- Im Falle eines Unfalls sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen lassen und notfalls einen Arzt rufen.
- Vor der ersten Benutzung die Platten abwaschen (siehe Abschnitt Reinigung), ein wenig Öl darauf verteilen und mit einem weichen Lappen abreiben.
- Bei der Platzierung des Kabels, mit oder ohne Verlängerung, darauf achten und alle Sicherheitsvorkehrungen treffen, dass keine sich am Tisch befindende Person behindert wird, indem sie sich darin beispielsweise verfängt.
- Für Tiere mit einem sensiblen Atmungssystem, wie beispielsweise Vögel, können Grilldämpfe gefährlich sein. Vogelbesitzern wird empfohlen, die Tiere außerhalb der Reichweite des Gerätes zu platzieren.
- Stellen Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie sicher, dass die beiden Heizplatten vor der Nutzung gut gereinigt sind.
- Damit die Platten nicht beschädigt werden, verwenden Sie diese ausschließlich mit dem Gerät, für das sie gedacht sind (Verwenden Sie sie beispielsweise nicht in einem Backofen, auf einem Gasherd oder einer Elektrokochplatte...).
- Achten Sie darauf, dass die Platten fest am Gerät angebracht sind. Verwenden Sie ausschließlich die Platten, die vom autorisierten Kundendienst ausgeliefert oder erworben wurden.
- Um die Beschichtung der Platten zu schützen, stets einen Kunststoff- oder Holzwender verwenden.

Beachten Sie, was Sie vermeiden müssen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht benutzt wird.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht in Ecken oder an einer Wand platziert werden.
- Ihr Gerät niemals direkt auf eine empfindliche Fläche (Glastisch, Tischdecke, lackiertes Möbelstück…) oder auf eine Plastiktischdecke stellen.

- Ihr Gerät niemals unter ein an der Wand befestigtes Möbelstück oder Regal oder in der Nähe von leicht entflammbarem empfindlichem Material wie Rollos, Vorhänge oder Tapeten stellen. Sollte das Gerät Feuer fangen, nicht mit Wasser löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchte Tuch.
- Ihr Gerät nicht auf oder in der Nähe einer rutschigen oder heißen Oberfläche stellen. Lassen Sie außerdem das Kabel nicht in der Nähe einer Wärmequelle liegen (Heizplatten, Gasherd...) und legen oder ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten..
- Keine Kochutensilien auf die Grillflächen des Geräts legen.
- Nicht direkt auf den Heizplatten schneiden.
- Niemals einen Stahlschwamm oder Scheuerpulver verwenden, um die Grillfläche nicht zu beschädigen (Antihaftbeschichtung).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät bei Gebrauch immer frei steht.
- Das Gerät nicht am Griff oder an den Metalldrähten tragen
- Gerät niemals leer betreiben. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Service Partner erfolgen. Ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen. Bewegen Sie das Gerät nicht so lange es heiß ist. Stellen Sie das Thermostat auf die Min.-Position (je nach Modell). Trennen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung vom Stromnetz. Vor der nächsten Benutzung müssen alle Geräteteile trocken sein.
- Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platten und die Speisen legen.
- Während des Garvorgangs die Fettauffangschale nicht herausnehmen. Wenn die Auffangschale während des Garvorgangs voll ist, lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen.
- Die heiße Platte nicht unter Wasser oder auf eine empfindliche Oberfläche legen.
- Für die Erhaltung der Antihaftbeschichtung achten Sie darauf, dass das Gerät nicht zu lange leer erwärmt wird.
- Die Platten dürfen niemals in heißem Zustand behandelt werden.
- Niemals mit Folie garen
- Flambieren Sie niemals Speisen auf dem Gerät, damit dieses nicht beschädigt wird.
- Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Platten und die Heizstäbe legen.
- Niemals erhitzen oder Garvorgänge durchführen, wenn sich das Gerät in der Stellung "Grill geöffnet" befindet.
- Das Gerät niemals ohne die Heizplatten erhitzen.

Hinweise/Informationen

- Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Gerätes entschieden haben, das ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt ist.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie; elektromagnetische Verträglichkeit; Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen; Umwelt...).
- Bei der ersten Inbetriebnahme ist es möglich, dass eine leichte Geruchs- oder Rauchentwicklung entsteht. Öfen Sie in diesem Fall das Fenster, bis keine Rauch oder Geruchsbildung mehr feststellbar ist.
- Unsere Gruppe behält sich das Recht vor, im Interesse des Nutzers die Eigenschaften und Einzelteile des Produktes jederzeit zu bearbeiten.
- Jedes flüssige oder feste Lebensmittel, das mit den mit dem Logo ✕ gekennzeichneten Teilen in Berührung kommt, darf nicht verzehrt werden.
- Wenn die Lebensmittel zu dick sind, verhindert das Sicherheitssystem, dass das Gerät in Betrieb genommen wird.

Umwelt

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.

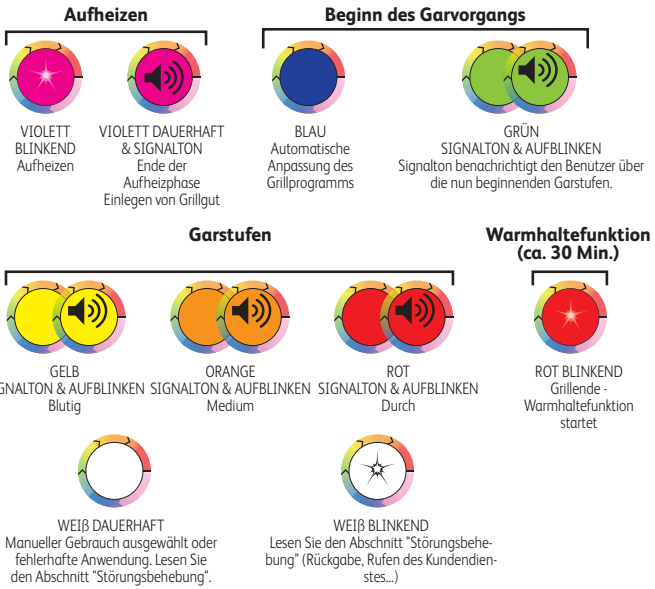
➲ Geben Sie Ihr Gerät zur Entsorgung deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

DE

Beschreibung

A Bedienfeld
A1 Ein/Aus-Taste
A2 Auftauprogramm
A3 Grillprogramme
A4 Manuelles Programm
A5 OK-Taste
A6 Anzeige zur Garstufe
B Gerätegehäuse
C Griff
D Heizplatten
E Saftauffangschale
F Stromkabel

Übersicht der verschiedenen Garstufen (LED)

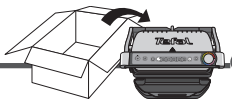


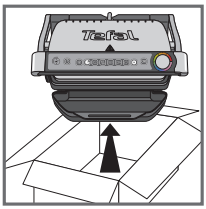
Übersicht Garprogramme

- Burger
- Geflügel
- Steak
- Sandwich
- Fisch
- Würstchen

Manueller Betrieb: herkömmlicher Grill für manuellen Betrieb.

1 Aufbau / Inbetriebnahme



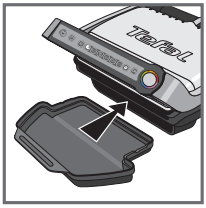


1

2

1 Alle Verpackungen, Klebestreifen oder diversen Zubehörteile innen und außen am Gerät entfernen.

2 Nehmen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Platten ab und reinigen Sie sie gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen und trocknen Sie sie gründlich ab.

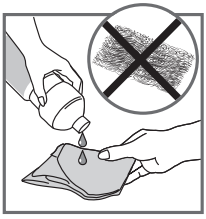


3

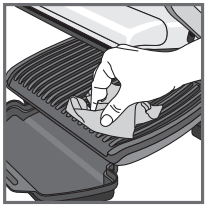
4

3-4 Schieben Sie die Saftauffangschale wie bebildert in das Gerät.

2 Vorwärmen



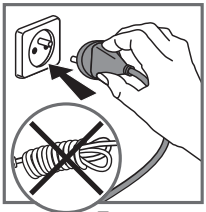
5



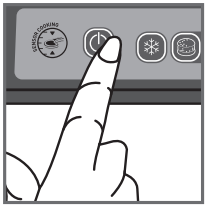
6

5 Um das bestmögliche Ergebnis zu erhalten, können Sie, wenn Sie möchten, die Heizplatten mit einem mit ein wenig Speiseöl beträufelten Papiertuch abreiben, um die Wirkung der Antihaftbeschichtung zu optimieren.

6 Überschüssiges Öl mit einem sauberen Papiertuch entfernen.



7

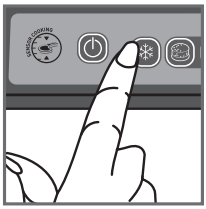


8

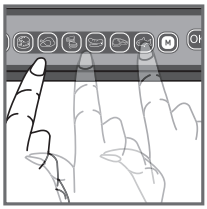
7 Schließen Sie das Gerät und schließen es anschließend an die Stromversorgung an. (Achten Sie darauf, dass das Kabel vollständig ausgerollt ist).

8 Drücken Sie die Ein-/Aus Taste.

DE



9



10

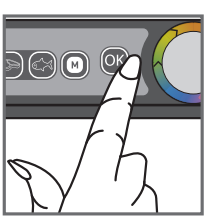
9 Wenn das Grillgut noch gefroren ist, drücken Sie die Taste "Auftauprogramm". Ist dies nicht der Fall, fahren Sie direkt mit 10 fort.

10 Wählen Sie den passenden Garmodus entsprechend des zu garenden Lebensmittels aus.

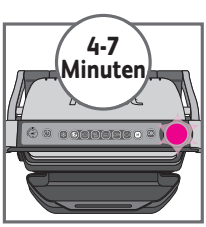
6 Grillprogramme und 1 manueller Betrieb

	Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Burger / Hacksteak garen wollen.		Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie rotes Fleisch garen wollen.
	Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Geflügel garen wollen.		Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Fisch garen wollen.
	Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Sandwiches / Panini grillen wollen.		
	Wählen Sie dieses Garprogramm aus, wenn Sie Schweinefleisch, Wurst oder Lammfleisch garen wollen.		Wenn Sie den manuellen Betrieb auswählen, ist die Anzeige weiß und Sie können die Garzeit manuell steuern.

Wenn Sie nicht genau wissen, welches Programm Sie wählen sollen, da Sie andere als die hier aufgeführten Lebensmittel verwenden, lesen Sie das Kapitel "Übersicht über Garvorgänge von Lebensmitteln ohne Programm" auf Seite 14.



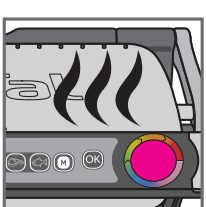
11



12

11 Drücken Sie die Taste "OK": Das Gerät beginnt mit dem Aufheizen und die Anzeige blinkt violett. Anmerkung: Sollte es bei dem ausgewählten Programm einen Fehler geben, gehen Sie zu Schritt 8 zurück.

12 Warten Sie 4 bis 7 Minuten.



13

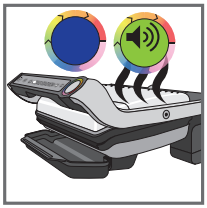
13 Ein akustisches Signal ertönt, die Programmanzeige hört auf zu blinken und bleibt verbleibt violett. Dies bedeutet, dass der Aufheizvorgang abgeschlossen ist. Anmerkung: Wenn das Gerät nach dem Aufheizvorgang geschlossen bleibt, schaltet das Sicherheitssystem das Produkt nach einer gewissen Zeit automatisch aus.

3 Garen

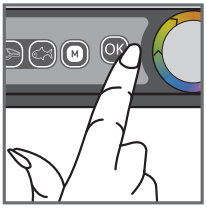
14

15

16



17



18

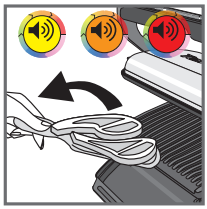
14-15
Nach der Aufheizzeit ist das Gerät betriebsbereit. Öffnen Sie den Grill ein einziges Mal, indem Sie den Griff mittig betätigen und legen Sie die Lebensmittel auf die Heizplatte.
Anmerkung: Wenn das Gerät zu lange geöffnet bleibt, schaltet das Sicherheitssystem das Produkt automatisch aus.

16-17 Automatische Anpassung des Garvorgangs (Dauer und Temperatur) je nach Dicke und Menge des Garguts
Schließen Sie das Gerät, um den Garvorgang zu starten. Die Garanzeige wird blau und anschließend grün (damit Sie bestmögliche Ergebnisse erhalten, vermeiden Sie es, das Gerät zu öffnen oder die Lebensmittel während des Garvorgangs umzulegen).
Während des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal, um den Nutzer zu informieren, dass der Zustand "blutig" (gelb) bald erreicht ist.
Anmerkung für feine bzw. sehr dünne Grillstücke: Nachdem Sie das Gerät geschlossen haben, kann die Taste OK blinken und die Kontrolllampe bleibt in fixiertem Violett. Drücken Sie in diesem Fall auf "OK" um den Garvorgang zu starten.

18 Je nach Grad des Garvorgangs wechselt die Anzeige die Farbe. Wenn die Anzeige gelb ist und ein akustisches Signal ertönt, ist Ihr Gargut blutig. Wenn die Anzeige orange ist und ein akustisches Signal ertönt, ist das Gargut medium. Wenn die Anzeige rot ist, ist das Gargut gut durchgebraten.
Anmerkung: Wenn Sie Ihr Gargut "blau" mögen, nehmen Sie das Fleisch heraus, wenn die Garanzeige grün wird.
Beachten Sie, dass es besonders bei Fleisch normal ist, wenn die Gar-Resultate abweichen. Dies ist abhängig von Fleischtyp, von der Qualität und von der Herkunft der Speisen.

DE

19



20

21

19-20

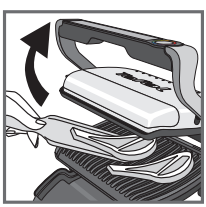
Wenn die Anzeigefarbe Ihren Wünschen nach der Garstufe entspricht, öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie die Lebensmittel.

21 Schließen Sie das Gerät. Das Bedienfeld schaltet sich ein und ist im Modus "Programmauswahl".
Anmerkung: Wenn keine Programmauswahl getroffen wird, schaltet das Sicherheitssystem das Gerät automatisch aus.

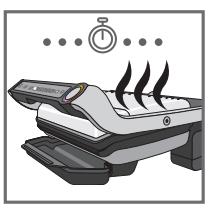
Zweites Garen

Wenn Sie anderes Gargut garen wollen, starten Sie bei Bereich 2. Aufheizen, Punkt 9, auch wenn Sie denselben Lebensmitteltyp garen möchten.

4 Kommentare

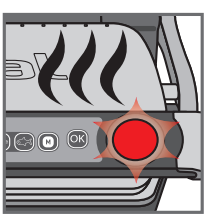


22



23

24



25

22-23-24

Garen von Lebensmitteln nach persönlichem Geschmack (ausgenommen feine Lebensmitteln, deren Garvorgang durch Drücken der Taste "OK" begonnen hat)

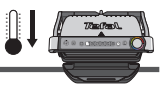
Wenn Sie die auf dem Grill platzierten Lebensmittel mit persönlichen Vorlieben garen wollen, öffnen Sie den Grill und entnehmen Sie anschließend die Stücke, die den gewünschten Garzustand erreicht haben. Schließen Sie den Grill wieder, um die anderen Stücke weiter garen zu lassen. Das Programm setzt den Garvorgang fort, bis es den Zustand "gut durch" erreicht hat.

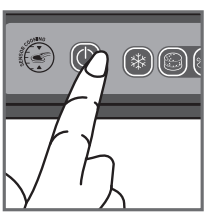
25 Funktion Warmhalten

Wenn der Garvorgang beendet ist, startet das Gerät automatisch die Funktion "Warmhalten", die Anzeige wird blinkend rot und alle 20 Sekunden

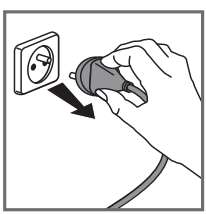
ertönt ein akustisches Signal. Wenn das Gargut im Grill gelassen wird, gart es während des Abkühlens der Heizplatten und dann im Warmhaltemodus weiter. Sie können das akustische Signal beenden, indem Sie die Taste "OK" drücken. Anmerkung: Nach einer gewissen Zeit schaltet das Sicherheitssystem das Gerät automatisch aus.

5 Reinigung und Wartung

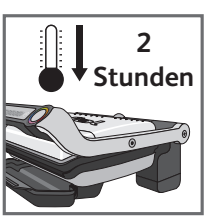




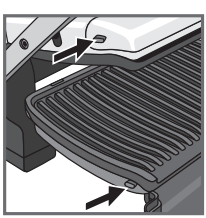
26



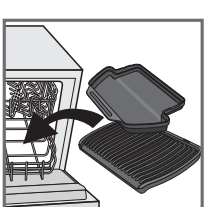
27



28



29



30

26 Drücken Sie den Aus-Schalter, um das Gerät auszuschalten.

27 Ziehen Sie den Stecker des Grills.

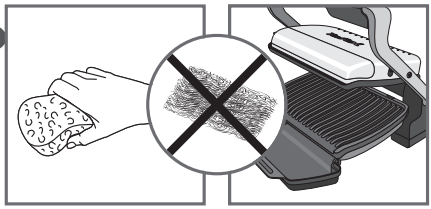
28 Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden abkühlen. Um Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

29 Nach der Reinigung entriegeln und entnehmen Sie die Heizplatten.

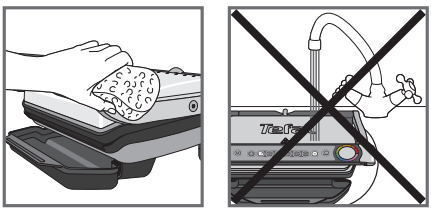
30 Die Saftauffangschale und die Heizplatten können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Die Heizelemente, die nach der Entnahme der Heizplatten sichtbar und zugänglich sind, dürfen nicht gereinigt werden. Sollten die Heizelemente sehr verschmutzt sein, warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist und reiben Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.

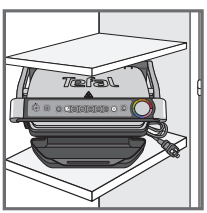
DE



31 32



33 34



35

31-32

Wenn Sie keine Spülmaschine besitzen, können Sie die Heizplatten mit warmem Wasser und ein wenig Seife reinigen. Anschließend gründlich abspülen, damit keine Reste überbleiben. Trocknen Sie das Gerät anschließend gründlich mit einem Papiertuch oder einem weichen, trockenen Tuch ab.

Verwenden Sie keine Stahlschwämme, Stahlwolle oder Reinigungsmittel zum Abschleifen, um den Grill zu reinigen. Verwenden Sie ausschließlich Schwämme oder Reinigungstücher aus Nylon oder mit nicht kratzender Oberfläche.

Leeren Sie die Saftauffangschale und waschen Sie sie in warmem Wasser mit ein wenig Seife ab. Trocknen Sie sie anschließend gründlich mit einem Papiertuch oder einem weichen, trockenen Tuch ab.

33 Zur Reinigung des Deckels des Grills nehmen Sie einen Schwamm mit warmem Wasser und trocknen Sie den Deckel anschließend mit einem weichen und trockenen Lappen ab.

34 Das Gerät und das Kabel dürfen nicht in die Spülmaschine gestellt werden.

35 Stellen Sie sicher, dass der Grill immer sauber und trocken ist, bevor Sie ihn verstauen.

36 Jegliche Reparatur darf nur von geschultem Kundendienstpersonal durchgeführt werden.

DE

Störungsbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Anzeige **dauerhaft Weiß**.	• Beginn eines Garvorgangs ohne Vorheizen.	• 2 Möglichkeiten: - den Vorgang weiterlaufen lassen, aber genau überwachen (weiße Anzeige= manueller Betrieb), - stoppen Sie das Gerät, entnehmen Sie das Gargut, schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß, stellen Sie das Programm neu ein und warten Sie das Ende des Aufheizvorgangs ab.
Das Gerät schaltet sich während des Aufheiz- oder Garvorgangs von alleine aus.	• Das Gerät war während des Garens zu lange geöffnet. • Das Gerät war nach dem Aufheizvorgang oder dem Warmhaltevorgang zu lange nicht in Betrieb.	• Ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie 2 bis 3 Minuten und starten Sie den Vorgang neu. Bei der nächsten Nutzung darauf achten, dass Sie das Gerät schnell öffnen und schließen, um bestmögliche Gar-Resultate zu erhalten. Wenn das Problem erneut auftritt, kontaktieren Sie ihren Tefal-Kundendienst vor Ort.
Blinkende Anzeige OK Nachdem das Gargut hineingelegt wurde.	• Lebensmittel nicht erkannt : zu feines/dünnes Fleisch	• Sie können den Start des Garvorgangs bestätigen, indem Sie die Taste OK drücken.
Anzeige **Weiß blinkend.** + Taste **blinkend** oder Taste **blinkend**	• Ausfall des Geräts • Produkt blockiert oder in zu kalter Umgebung verwendet.	• Ziehen Sie den Netzstecker, schließen Sie das Gerät direkt wieder an und starten Sie im Aufheizvorgang. Wenn sich das Problem nicht beheben lässt, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Das Gerät gibt kein akustisches Signal.		
Ich habe das Grillgut hineingelegt und das Gerät geschlossen, aber der Garvorgang startet nicht.	• Ihr Grillgut ist dicker als 4 cm.	• Die Dicke des Grillguts darf 4 cm nicht übersteigen.
Ich habe das Grillgut hineingelegt, aber die Anzeige bleibt VIOLETT .	• Sie haben den Grill nicht vollständig geöffnet, um das Grillgut hineinzulegen.	• Öffnen Sie den Grill vollständig und schließen Sie ihn anschließend wieder.
	• Grillgut nicht erkannt **Das Stück Fleisch ist zu dünn, "OK" blinkt.**	• Bestätigen Sie den Start des Garvorgangs, indem Sie auf die Taste OK drücken.

Tipp, besonders bei Fleisch: Die Ergebnisse des Garens der vordefinierten Programme können je nach Herkunft, Schnitt und Qualität des Garguts unterschiedlich sein. Die Programme wurden mit Lebensmitteln von guter Qualität eingestellt und getestet. Wenn die Dicke des Fleisches während des Garvorgangs berücksichtigt wurde, können Sie keine Lebensmittel garen, die dicker als 4 cm sind.

DE

Übersicht über die Programme

Ausgewähltes Programm	Farbanzeige des Garvorgangs		
Rotes Fleisch	Blutig	Medium	Gut durch
Hamburger	Blutig	Medium	Gut durch
Panini/Sandwich	Leicht gegart	Gut durch	Knusprig
Fisch		Medium	Gut durch
Geflügel			Gut durch
Schwein/Wurst/Lamm			Gut durch

Tipp: Wenn Sie das Fleisch sehr blutig möchten (blau), können Sie im Zustand öffnen:

Übersicht über Garvorgänge von Lebensmitteln ohne Programm

Lebens-mittel		Garprogramm	Garzustand blutig / medium / gut durch
Brot	Scheibe Brot, Toast		
	Hamburger: (nachdem das Fleisch vorher gegart wurde)		
Fleisch & Geflügel	Schwein (entbeint), Bauchspeck vom Schwein		
	Lammfleisch (entbeint)		
	Tiefgekühlte Hühnchenstreifen		
	Bauchspeck vom Schwein		
	Scheiben von Schinken zum Garen		
	Marinierte Hühnchenbrust		
	Entenbrust		
Fisch	Forelle im Ganzen		
	Garnelen mit Schale		
	Gambas (mit oder ohne Schale)		
	Thunfisch		

Manueller Betrieb	Gegrilltes Gemüse... (dünn und gleichmäßig geschnitten).	M	Gleichbleibende Temperatur

Bei Tiefkühlkost, drücken Sie auf , bevor Sie Ihr Programm auswählen.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

NL

- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en/of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
  Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toezicht staan.
  Houd het apparaat en diens snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- ⚠Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.

NL

Raak de hete delen van het apparaat niet aan.

- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Rol het snoer volledig uit.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.
- Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker; neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Gebruik voor het reinigen van de platen een spons, warm water en wat afwasmiddel.
- Nooit het apparaat en het snoer in water onderdompelen.

Doen

- Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, afhankelijk van de meegeleverde accessoires.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan onmiddelijk met koud water en schakel, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- Bij het eerste gebruik de bakplaten schoonmaken (volg de paragraaf na gebruik); doe een klein beetje olie op de bakplaten en neem af met een zacht doekje.
- Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.
- Houd het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen.
- Controleer of beide zijden van de plaat vóór gebruik goed zijn schoongemaakt.
- Om beschadigingen van de bakplaten te voorkomen dient u deze alleen te gebruiken bij het apparaat waar ze voor bedoeld zijn. (bijv.: niet in een oven plaatsen, op het gas of een elektrische kookplaat…).
- Zorg ervoor dat de platen stabiel zijn, goed geplaatst en vastgeklikt op het apparaat. Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde bakplaten of platen aangeschaft via een erkend service center.
- Om beschadigingen aan de bakplaten te voorkomen, adviseren wij u altijd een houten of kunststof spatel te gebruiken.

NL

Niet doen

- Gebruik het apparaat niet buiten.
- De stekker van het apparaat niet in het stopcontact steken indien u het apparaat niet gebruikt wordt.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...) of op een onstabiele ondergrond, zoals tafelkleden met een verende vulling.
- Plaats het apparaat niet onder een aan de muur bevestigd meubel of wandmeubel of in de nabijheid van andere brandbare materialen zoals (rol)gordijnen, behang, enz.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gladde of warme oppervlakken en laat het snoer nooit boven een warmtebron hangen (kookplaat, gasfornuis, enzovoort).
- Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.
- Snijd het voedsel niet op de platen.
- Gebruik om beschadiging van het bakoppervlak te voorkomen nooit een metalen spons of schuurpoeder.
- Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.
- Het apparaat niet bij de handgreep of de metalen draden dragen.
- Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.
- U mag nooit een velletje aluminiumfolie of ander voorwerp tussen de bakplaten en de te bereiden voedingsmiddelen leggen.
- De sapopvanger niet vastnemen wanneer het apparaat nog warm is. Als de sapopvanger tijdens het bakken vol loopt, het apparaat af laten koelen, voordat u het leegt.
- De hete bakplaat niet onder water houden of op een kwetsbare ondergrond plaatsen.
- Om de anti-aanbaklaag te beschermen, dient u te voorkomen dat het apparaat te lang leeg verwarmt.
- U mag de grilplaten nooit hanteren wanneer deze heet zijn.
- Gebruik geen aluminiumfolie om uw ingrediënten in te bakken.
- Geen geflambeerde gerechten bereiden met dit apparaat om beschadiging van uw product te voorkomen.
- Plaats nooit aluminiumfolie of enig ander voorwerp tussen de platen en de weerstanden.
- Laat het apparaat tijdens het opwarmen of bakken nooit in de stand 'grill open' staan.
- Laat het apparaat nooit zonder bakplaten opwarmen.

Informatie

- Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).
- Bij het eerste gebruik kan het apparaat enige geur of rook afgeven.
- De fabrikant behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
- Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo ⊠ staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.
- Als het voedsel te dik is, verhindert het beveiligingssysteem de inschakeling van het apparaat.

Milieu

Wees vriendelijk voor het milieu !

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

NL

Beschrijving

A Bedieningspaneel
A1 Aan/uit-knop
A2 Diepvriesfunctie
A3 Kookprogramma's
A4 Handbediening
A5 OK-toets
A6 Gaarheidsindicator
B Behuizing van het apparaat
C Handgreep
D Bakplaten
E Vetopvangbak
F Netsnoer

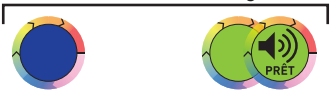
Handleiding van de kleuren van de gaarheidsindicator (led)

voorverwarmen

KNIPPEREND PAARS
Voorverwarmen.

BLIJVEND PAARS
Einde voorverwarmen.
Klaar voor het voedsel.

start van de bereiding



BLAUW
Start van de bereiding.

GROEN Bereiding 'bleu'.
Tijdens de bereiding klinkt een geluidssignaal om de gebruiker erop te attenderen dat de fase 'weinig doorbakken/rood' (geel) bijna is bereikt.

bereiding - klaar om te eten - bereiding klaar

GEEL
Bereiding 'rood'.

ORANJE
Bereiding 'medium'.

ROOD
Bereiding 'doorbakken'.

warmhouden (ongeveer 30')

KNIPPEREND ROOD
Einde bereiding 'doorbakken'.

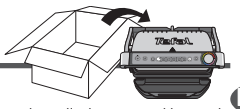
BLIJVEND WIT
Manuele modus gekozen of verkeerde bediening. Raadpleeg de 'Troubleshooter'.

KNIPPEREND WIT
Raadpleeg de 'Handleiding voor problemen' (binnenbrengen, de klantenservice bellen, ...)

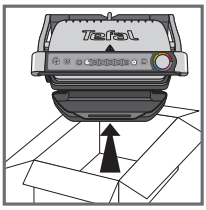
Gids met bakprogramma's

- Hamburger
- Gevogelte
- Rood vlees
- Croque/panini
- Vis/zeevruchten
- Worst
- Manuele modus: traditionele grill voor de handmatige modus.

1 Afstelling



NL



1

2

1 Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.

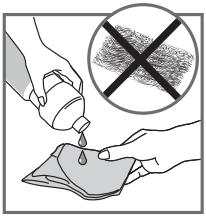
2 Verwijder de platen vóór het eerste gebruik en maak ze zorgvuldig schoon met warm water en afwasmiddel. Spoel af en laat goed drogen.

3

4

3-4 Plaats de uitneembare vetopvangbak vooraan het apparaat.

2 Warmhouden

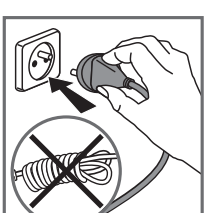


5

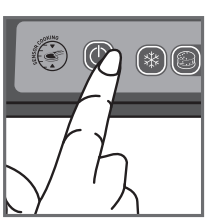
6

5 Voor betere resultaten kunt u desgewenst over de bakplaten wrijven met keukenpapier doordrenkt met wat bakolie, om zo de doeltreffendheid van de anti-aanbaklaag te versterken.

6 Neem olieresten weg met schoon keukenpapier.



7

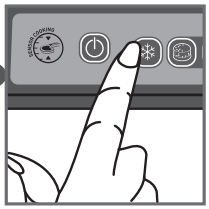


8

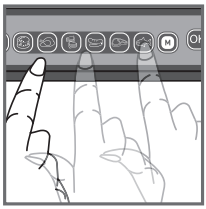
7 Sluit het apparaat en steek de stekker in het stopcontact. (Opgelet: het snoer moet volledig uitgerold zijn).

8 Druk op de 'Aan/Uit' toets.

NL



9



10

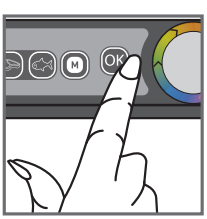
9 Als de ingrediënten die u wilt bakken diepgevroren zijn, drukt u op de toets 'diepgevroren voeding'.
Zo niet, ga onmiddellijk naar stap 10.

10 Kies de geschikte bereidingsfunctie, afhankelijk van het voedsel dat u wilt klaarmaken.

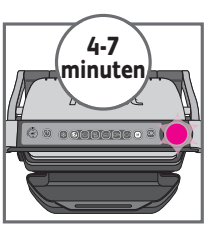
6 bakprogramma's en 1 handbediening

	Kies dit programma als u hamburgers wilt bakken.		Kies dit programma als u rood vlees wilt bakken.
	Kies dit programma als u gevogelte wilt bakken.		Kies dit programma als u vis of zeevruchten wilt bakken.
	Kies dit programma als u panini's wilt bakken.		
	Kies dit programma als u varkensvlees, worsten of lamsvlees wilt bakken.		Als u de manuele modus kiest, is de indicator wit en kunt u de bereidingstijd handmatig bepalen.

Bij twijfel over de bereidingswijze van voedingsmiddelen die niet in bovenstaande lijst staan, verwijzen we naar de 'Bereidingstabel voor andere voeding dan die van de programma's', pagina 26.



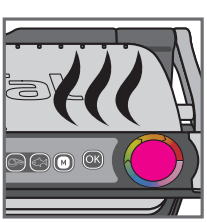
11



12

11 Druk op OK: het apparaat begint voor te verwarmen en de gaarheidsindicator wordt paars en knippert.
Opgelet: als u zich in het programma hebt vergist, keer dan terug naar stap 8.

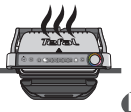
12 Wacht 4 tot 7 minuten.



13

13 Er klinkt een geluidssignaal, de gaarheids-indicator stopt met knipperen en wordt blijvend paars om te laten weten dat de voorverwarmingsfase is afgelopen.
Opmerking: indien het apparaat na de voorverwarmingsfase gesloten blijft, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat uit.

3 Koken



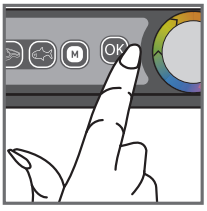
NL

14

15

16

17



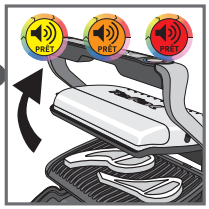
18

14-15
Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik. Gebruik het middenstuk van de handgreep om de grill één keer te openen en plaats het voedsel op de bakplaat. Opmerking: indien het apparaat te lang open blijft staan, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

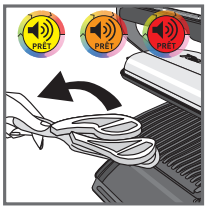
16-17 Past automatisch de bakcyclus aan (tijd en temperatuur) op de dikte en de hoeveelheid van de ingrediënten.
Sluit het apparaat om de bakcyclus op te starten. De gaarheidsindicator wordt blauw en vervolgens groen om de bakvertragingsfunctie aan te geven (vermijd het openen van het apparaat of het verplaatsen van de ingrediënten tijdens het bakken om zo de beste resultaten te verkrijgen).
Tijdens het grillen klinkt een geluidssignaal om de gebruiker te attenderen dat het bereidingsniveau 'rood/weinig doorbakken' (geel) **bijna is bereikt.**
Opmerking voor dunne ingrediënten: nadat u het apparaat hebt gesloten, kan de OK-toets knipperen en het lichtje paars blijven zonder te knipperen. Druk in dit geval op de OK-toets om het kookproces te starten.

18 Afhankelijk van de bereidingsgraad zal het lichtje van kleur veranderen.
Wanneer het lichtje geel is en er een geluidssignaal klinkt, is uw voeding rood/weinig doorbakken. Wanneer het lichtje oranje is en er een geluidssignaal klinkt, is de voeding medium. Wanneer het rood is, is de voeding goed doorbakken.
Opmerking: als u uw voedsel graag 'bleu' (bijna rauw) hebt, neemt u het vlees van de bakplaat zodra het lichtje groen is.
Opgelet: vooral voor vlees is het normaal dat de bakresultaten variëren afhankelijk van het type, de kwaliteit en de herkomst van het voedsel.

NL



19



20

21

19-20

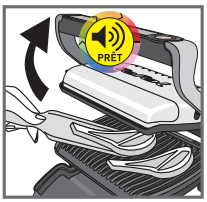
Wanneer de kleur die overeenstemt met het gekozen bereidingsniveau oplicht, opent u het apparaat en verwijdert u het voedsel.

21 Sluit het apparaat. Het bedieningspaneel schakelt zich in en gaat naar de modus 'programmakeuze'.
Opmerking: indien geen enkele programmakeuze wordt gemaakt, schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

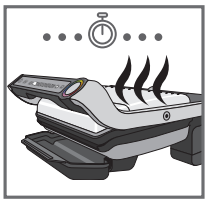
Tweede bereiding

Als u nog andere voeding wilt grillen, herhaalt u de stappen vanaf deel 2 Voorverwarmen, punt 9, ook als u hetzelfde type voedsel wilt bereiden.

4 Opmerkingen



22



23

24

25

22-23-24

Bereiding van voedsel naar persoonlijke voorkeuren (behalve bij de bereiding van dunne voedingsmiddelen waarvan de bakcyclus is gestart door de OK-toets in te drukken).
Als u de voeding op de grill wilt bereiden naar verschillende persoonlijke voorkeuren, opent u de grill om de ingrediënten die het gewenste bereidingsniveau hebben bereikt te verwijderen, waarna u het apparaat weer sluit om de andere ingrediënten verder te laten garen. Het programma zet de bakcyclus verder tot het niveau 'goed doorbakken' wordt bereikt.

25 Warm houden

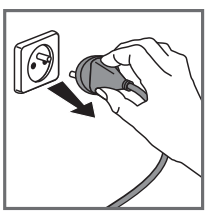
Wanneer het bakproces is afgelopen, activeert het apparaat automatisch de warmhoudfunctie. Het lichtje wordt knipperend rood en er klinkt om de 20 seconden een geluidssignaal. Als het

voedsel op de grill blijft liggen, zal het blijven bakken terwijl de bakplaten afkoelen en daarna tijdens het warmhouden. U kunt het geluidssignaal uitschakelen met een druk op 'OK'.
Opmerking: na zekere tijd schakelt het beveiligingssysteem het apparaat automatisch uit.

NL

5 Reiniging en onderhoud

26



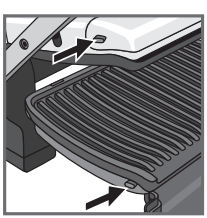
27

26 Druk op de schakelaar om het apparaat uit te schakelen.

27 Trek de stekker uit het stopcontact.

28 Laat minstens 2 uur afkoelen.
Laat de grill volledig afkoelen voor u hem schoonmaakt, om brandwonden te voorkomen.

28

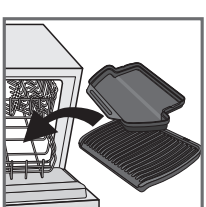


29

29 Deblokkeer de platen en verwijder ze voor u ze schoonmaakt.

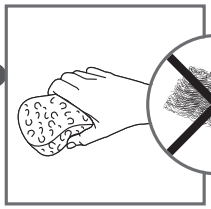
30 De vetopvangbak en de bakplaten mogen in de vaatwasser.

Het apparaat en het snoer mogen niet in de vaatwasser.
De verwarmingselementen - dit zijn de delen die zichtbaar en toegankelijk worden nadat u de platen hebt verwijderd - worden niet schoongemaakt. Als ze echt vuil zijn, kunt u ze, nadat ze volledig zijn afgekoeld, afwrijven met een droge doek.

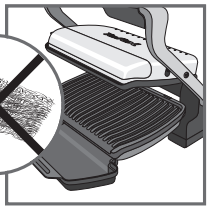


30

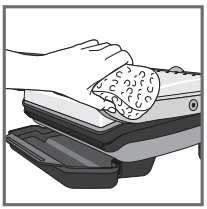
NL



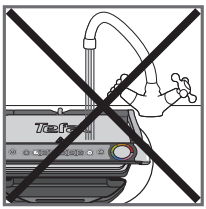
31



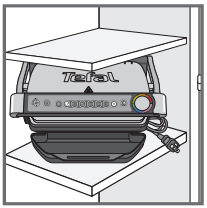
32



33



34



35

31-32
Als u geen vaatwasser gebruikt, kunt u warm water en wat zeep gebruiken om de bakplaten af te wassen. Spoel vervolgens grondig om resten te verwijderen. Droog zorgvuldig af met keukenpapier of een zachte droge doek. Gebruik geen metalen schuursponsjes, staalwol of schurende producten om onderdelen van de grill schoon te maken. Gebruik enkel natuursponzen of nylon- of niet-metalen sponsjes.
Giet de vetopvangbak leeg en was het met warm water en wat zeep. Droog het daarna zorgvuldig af met keukenpapier of een zachte droge doek.

33 Maak het deksel van de grill schoon met een sponsje met warm water en droog af met een zachte en droge doek.

34 Dompel de behuizing van de grill niet onder in water of een andere vloeistof.

35 Controleer altijd of de grill schoon en droog is voor u hem opbergt.

36 Reparaties moeten worden uitgevoerd door een medewerker van een erkende dienst.

Handleiding voor problemen

NL

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Blijvend wit lichtje.	• Start van een bakcyclus zonder voorverwarmen.	• 2 mogelijkheden: - laat bakken, maar controleer de bereiding (wit lichtje = manuele modus), - schakel het apparaat uit, verwijder het voedsel, sluit het apparaat op de correcte manier, herprogrammeer het apparaat en wacht tot het klaar is met voorverwarmen.
Het apparaat stopt vanzelf tijdens het voorverwarmen of bakken.	• Het apparaat is tijdens het bakken te lang open blijven staan. • Het apparaat bleef te lang inactief na het einde van de voorverwarming of het warmhoud proces.	Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 2 tot 3 minuten en start het proces opnieuw op. Let er de volgende keer dat u het apparaat gebruikt op dat u het snel opent en sluit, om zó de beste bakresultaten te verkrijgen. Neem contact op met de klantenservice van Tefal als het probleem zich nog eens voordoet.
Knipperen van de indicator OK nadat u de ingrediënten hebt geplaatst.	• De voeding werd niet herkend. Te dun vlees.	• Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de toets OK.
Knipperend wit lichtje + **knipperende** toets ⏻ of **knipperende** toets 🔔 Het apparaat laat geen geluidssignaal meer horen.	• Defect van het apparaat • Product bewaard of gebruikt in een te koude ruimte.	• Trek de stekker uit het stopcontact, steek de stekker er meteen weer in en start een voorverwarmingscyclus op. Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.
Ik heb de voeding geplaatst en het apparaat gesloten, maar de bereiding wil niet starten.	• Uw voeding is meer dan 4 cm dik.	• De voeding mag niet meer dan 4 cm dik zijn.
Ik heb de voeding geplaatst, maar het lichtje blijft PAARS.	• U hebt de grill niet helemaal geopend om de voeding te plaatsen.	• Open de grill volledig en sluit dan weer.
	• De voeding werd niet herkend. **Het stuk vlees is te dun. De 'OK'-toets knippert.**	• Bevestig het begin van de bereiding met een druk op de toets OK.

Tip, vooral voor vlees: de bakresultaten van de programma's variëren op basis van de herkomst, de manier van snijden en de kwaliteit van de voeding. De programma's werden bepaald en getest met voeding van goede kwaliteit. Omdat tijdens de bereiding ook met de dikte van het vlees
rekening wordt gehouden, kunt u geen voeding met een dikte van meer dan 4 cm bereiden.

NL

Programmatabel

Speciaal programma	Gekleurd bakniveaulichtje		
Rood vlees	Rood	Medium	Doorbakken
Hamburger	Rood	Medium	Doorbakken
Croque/panini	Weinig doorbakken	Medium	Doorbakken
Vis/zeevruchten	Weinig doorbakken	Medium	Doorbakken
Gevogelte			Goed doorbakken
Worst			Goed doorbakken

Tip: als u heel rood (bleu) vlees wilt, kunt u gebruikmaken van

Bereidingstabel voor andere voeding dan die van de programma's

Voedingsmiddelen		Bakprogramma	Bakniveau (rood / medium / Doorbakken)
Brood	sneetjes brood, croque monsieur		
	hamburger: (nadat het vlees is voorgebakken)		
Vlees & Gevogelte	Varkensvlees (ontbeend), varkensspek		
	Lamsvlees (ontbeend)		
	Diepgevroren kipnuggets		
	Spareribs		
	Gerookte ham		
	Gemarineerde kippenborst		
Vis/ zeevruchten	Hele forel		
	Ongepelde garnalen		
	Gamba's (wel of niet gepeld)		
	Tonijn		
Manuele modus	Groenten, fruit, spek (geringe en gelijkmatige diktes)	M	Vaste temperatuur

Voor diepgevroren voeding drukt u op voor u uw programma kiest.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

FR

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins de cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans les fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils soient âgés de 8 ans et plus et supervisés. Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins 8 ans.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

FR

- ⚠La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
  Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Dérouler entièrement le cordon.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section équivalente et avec prise de terre incorporée. Prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiqués sous l'appareil.
- Pour nettoyer les plaques de cuisson, utiliser une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.

A faire

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques (suivre paragraphe Nettoyage), versez un peu d'huile sur les plaques et les essuyez avec un chiffon doux.
- Veillez à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Toujours mettre l'appareil hors de portée des enfants.
- Vérifiez que les deux faces de la plaque soient bien nettoyées avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les plaques, utilisez celles-ci uniquement sur l'appareil pour lequel elles ont été conçues (ex : ne pas les mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique…).

- Veillez à ce que les plaques soient stables, bien positionnées et bien clipsées sur la base de l'appareil. N'utilisez que les plaques fournies ou acquises auprès du centre de service agréé.
- Pour préserver le revêtement des plaques de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.

A ne pas faire

FR

- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni…) ou sur un support de type nappe plastique.
- Ne jamais placer l'appareil sous un meuble fixé au mur ou une étagère ou à côté de matériaux inflammables comme des stores, des rideaux, des tentures.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz…).
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne pas couper directement sur les plaques.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (revêtement antiadhésif).
- Ne pas déplacer l'appareil durant son utilisation.
- Ne pas porter l'appareil par la poignée ou les fils métalliques.
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les aliments à cuire.
- Ne pas retirer le tiroir de récupération de graisses pendant la cuisson. Si le tiroir de récupération de graisse est plein durant la cuisson, laissez refroidir l'appareil avant de le vider.
- Ne pas poser la plaque chaude sous l'eau ou sur une surface fragile.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement, évitez de laisser chauffer trop longtemps à vide.
- Les plaques ne doivent jamais être manipulées à chaud.
- Ne pas faire de cuisson en papillote.
- Pour éviter d'abîmer votre appareil, ne jamais réaliser de recettes flambées sur celui-ci.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les plaques et les résistances.
- Ne jamais faire chauffer ou faire des cuissons en position "grill ouvert".
- Ne jamais faire chauffer l'appareil sans les plaques de cuisson.

Conseils/Informations

- Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement,…).
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.
- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo ⊠ ne peut être consommé.
- Si les aliments sont trop épais, le système de sécurité interdit la mise en marche de l'appareil.

Environnement

Participons à la protection de l'environnement !

Ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Description

FR

A Tableau de bord
A1 Bouton marche/arrêt
A2 Mode surgelé
A3 Programmes de cuisson
A4 Mode manuel
A5 Bouton OK
A6 Indicateur de niveau de cuisson
B Corps de l'appareil
C Poignée
D Plaques de cuisson
E Plateau de récupération de jus
F Cordon d'alimentation

Guide des couleurs de l'indicateur de niveau de cuisson (LED)

préchauffage

VIOLET CLIGNOTANT
Préchauffage.

VIOLET FIXE
Fin du Préchauffage.
Attente des aliments.

début de la cuisson

BLEU
Début de la cuisson.

VERT
Cuisson "bleu".
Pendant la cuisson, un signal sonore retentit pour avertir l'utilisateur que le niveau de cuisson « saignant » (jaune) sera bientôt atteint.

cuisson - prêt à consommer

JAUNE
Cuisson "saignant".

ORANGE
Cuisson "à point".

ROUGE
Cuisson "bien cuit".

maintien au chaud (environ 30')

ROUGE CLIGNOTANT
Fin de cuisson "bien cuit".

BLANC FIXE
Fonction manuelle sélectionnée ou mauvaise manipulation, reportez-vous au "Guide de dépannage".

BLANC AVEC CLIGNOTEMENT
Reportez-vous au "Guide de dépannage" (retour, appel au service clientèle...)

Guide des programmes de cuisson

Steak haché

Volaille

Viande rouge

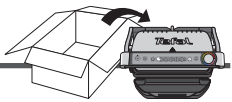
Panini

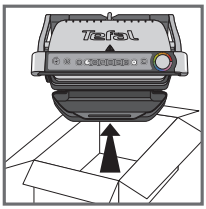
Poisson

Porc/saussices/agneau

Mode manuel : gril traditionnel pour les operations manuelles.

1 Réglage





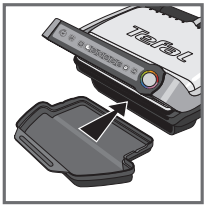
1

2

1 Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

FR

2 Avant la première utilisation, retirez et nettoyez soigneusement les plaques avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez et séchez soigneusement.

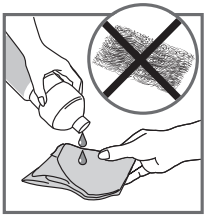


3

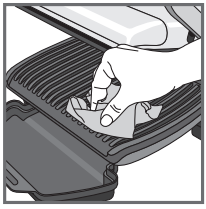
4

3-4 Positionnez le plateau amovible de récupération de jus à l'avant de l'appareil.

2 Préchauffage



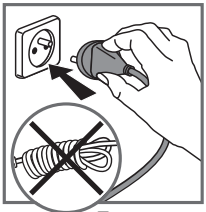
5



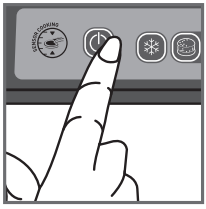
6

5 Si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'une serviette en papier imprégnée d'un peu d'huile de cuisson pour améliorer l'efficacité de la surface antiadhésive.

6 Éliminez tout surplus d'huile à l'aide d'une serviette en papier propre.



7

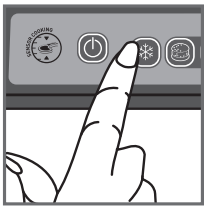


8

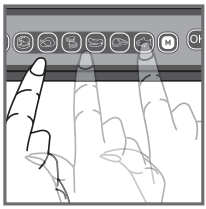
7 Fermez puis branchez l'appareil sur le secteur. (Notez que le câble doit être entièrement déroulé).

8 Appuyez sur le bouton marche/arrêt.

FR



9



10

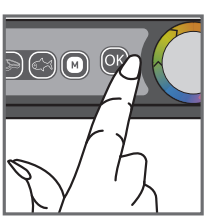
9 Si l'aliment à cuire est congelé, appuyez sur le bouton "aliment surgelé". Sinon, reportez vous directement au 10.

10 Sélectionnez le mode de cuisson approprié en fonction du type d'aliment à cuire.

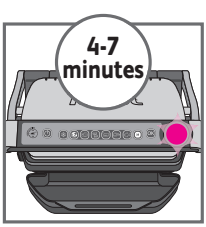
6 programmes de cuisson et 1 mode manuel

	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des steaks hachés.		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la viande rouge.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire de la volaille.		Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du poisson, des pavés de saumon.
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire des paninis.		
	Sélectionnez ce programme de cuisson si vous voulez faire cuire du porc, des saucisses ou de l'agneau.	M	Si vous sélectionnez le mode Manuel, l'indicateur est blanc et vous pouvez contrôler manuellement le temps de cuisson.

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser pour d'autres aliments non répertoriés ci-dessus, reportez-vous au "Tableau de cuisson pour aliments hors programmes", page 38.



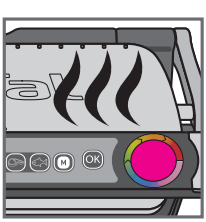
11



12

11 Appuyez sur le bouton "OK" : l'appareil commence le préchauffage et l'indicateur de niveau de cuisson clignote en violet. Nota : En cas d'erreur sur le programme sélectionné, retournez à l'étape 8.

12 Attendez 4 à 7 minutes.



13

13 Un signal sonore retentit, l'indicateur de niveau de cuisson cesse de clignoter et devient violet fixe pour signaler que le mode de préchauffage est terminé. Remarque : Après la fin de la préchauffe, si l'appareil reste fermé, le système de sécurité éteindra le produit.

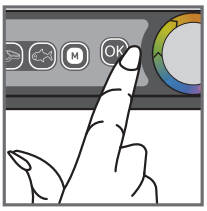
3 Cuisson

14

15

16

17



18

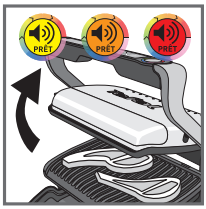
FR

14-15
Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Ouvrez le gril une seule fois, à l'aide de la zone centrale de la poignée et placez la nourriture sur la plaque de cuisson.
Remarque : Si l'appareil reste ouvert trop longtemps, le système de sécurité éteindra le produit automatiquement.

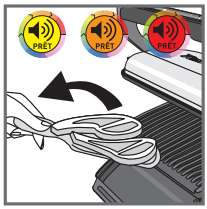
16-17 Ajuste automatiquement le cycle de cuisson (temps et températures) selon l'épaisseur et la quantité d'aliments
Fermez l'appareil pour commencer le cycle de cuisson. L'indicateur de niveau de cuisson devient bleu, puis vert pour indiquer la fonction de temporisation de cuisson (pour obtenir de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir l'appareil ou de déplacer vos aliments pendant le processus de cuisson).
Pendant le processus de cuisson, un signal sonore retentit pour avertir l'utilisateur que le niveau de cuisson "saignant" (jaune) **sera bientôt atteint.**
Remarque pour des aliments fins : après avoir fermé l'appareil, le bouton OK peut clignoter et le voyant reste violet fixe dans ce cas, appuyez sur "OK" pour commencer le cycle de cuisson.

18 Selon le degré de cuisson, l'indicateur change de couleur. Lorsque l'indicateur est jaune et accompagné d'un signal sonore, votre aliment est saignant, lorsque l'indicateur est orange avec un signal sonore, la cuisson de l'aliment est à point, lorsqu'il est rouge l'aliment est bien cuit.
Remarque : si vous aimez votre cuisson "bleu", retirez votre viande lorsque l'indicateur de niveau de cuisson devient vert.
Notez, notamment pour la viande, qu'il est normal que les résultats de cuisson varient selon le type, la qualité et l'origine de la nourriture.

FR



19



20

21

19-20

Lorsque la couleur correspondant à votre choix de niveau de cuisson apparaît, ouvrez l'appareil et retirez vos aliments.

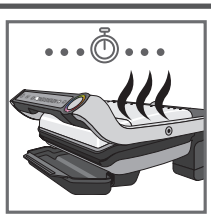
21 Fermez l'appareil. Le tableau de bord s'initialise et se met en mode "choix de programme".
Remarque : le système de sécurité éteindra automatiquement l'appareil si aucun choix de programme n'est effectué.

Seconde cuisson

Si vous souhaitez cuire d'autres aliments, recommencez à partir de la section 2 Préchauffage, point 9, même si vous souhaitez cuire le même type d'aliment.

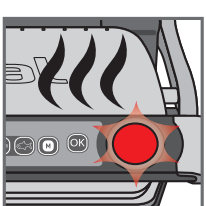
4 Commentaires

22



23

24



25

22-23-24

Cuisson des aliments en fonction des goûts personnels (sauf cuissons d'aliments fins dont le cycle de cuisson a été démarré par une pression sur "OK")

Si vous souhaitez cuire les aliments placés sur le gril en fonction de différentes préférences personnelles, ouvrez le gril pour retirer les morceaux ayant atteint le niveau de cuisson souhaité, puis refermez le gril pour poursuivre la cuisson des autres morceaux. Le programme continuera son cycle de cuisson jusqu'à atteindre le niveau "bien cuit".

25 Fonction maintien au chaud

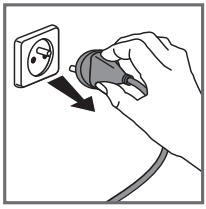
Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil active automatiquement la fonction maintien au chaud, l'indicateur devient rouge clignotant et

un signal sonore se fait entendre toutes les 20 secondes. Si l'aliment est laissé sur le gril, il continuera à cuire pendant le refroidissement des plaques de cuisson puis pendant le maintien au chaud. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur le bouton "OK". Remarque : le système de sécurité éteindra automatiquement l'appareil au bout d'un certain temps.

FR

5 Nettoyage et entretien

26

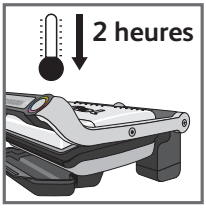


27

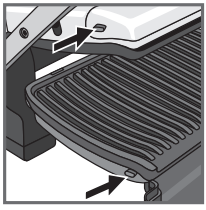
26 Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil.

27 Débranchez le gril.

28 Laissez refroidir au moins 2 heures. Pour éviter des brûlures accidentelles, laissez le gril refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage.



28

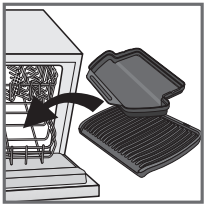


29

29 Avant le nettoyage, débloquez et retirez les plaques.

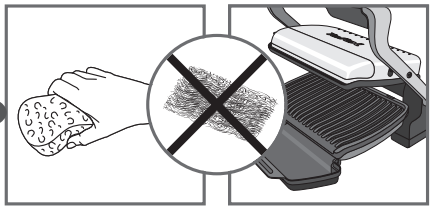
30 Le plateau de récupération de jus et les plaques de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle.

L'appareil et son cordon ne peuvent pas passer au lave-vaisselle.
Les éléments chauffants, parties visibles et accessibles après avoir retiré les plaques ne se nettoient pas. Si elles sont vraiment sales, attendre le complet refroidissement et frottez avec un chiffon sec.

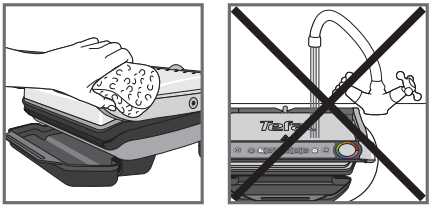


30

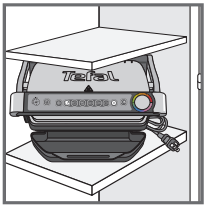
FR



31 32



33 34



35

31-32
Si vous n'utilisez pas de lave-vaisselle, vous pouvez employer de l'eau chaude et un peu de savon pour nettoyer les plaques de cuisson, puis rincer abondamment pour éliminer tout résidu. Essuyez soigneusement avec une serviette en papier ou un chiffon doux et sec.
N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toute partie du gril, utilisez uniquement des éponges ou des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques.
Videz le plateau de récupération du jus et lavez-le dans de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis essuyez-le soigneusement à l'aide d'une serviette en papier ou un chiffon doux et sec.

33 Pour nettoyer le couvercle du gril, passez une éponge imprégnée d'eau chaude et essuyez avec un chiffon doux et sec.

34 Ne pas immerger le corps du gril dans l'eau ou tout autre liquide.

35 Assurez-vous toujours que le gril est propre et sec avant de le ranger.

36 Toute réparation doit être effectuée par un représentant de service agréé.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Indicateur **blanc fixe.**	• Démarrage d'un cycle de cuisson sans préchauffage.	• 2 options possibles: - laissez cuire, mais vous devez surveiller la cuisson (indicateur blanc = mode manuel), - arrêtez l'appareil, retirez la nourriture, fermez correctement l'appareil, reprogrammez l'appareil et attendez la fin du préchauffage.
L'appareil s'arrête tout seul pendant le cycle de préchauffage ou de cuisson.	• L'appareil est resté ouvert trop longtemps en cours de cuisson. • L'appareil est resté trop longtemps inactif après la fin de préchauffage ou de maintien au chaud.	• Débranchez l'appareil du secteur, attendez 2 à 3 minutes, recommencez le processus. La prochaine fois que vous utilisez l'appareil, veillez à l'ouvrir et à le refermer rapidement pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Si le problème se reproduit, contactez votre service clientèle Tefal local.
Clignotement de l'indicateur OK après la mise en place de la nourriture.	• Aliment non détecté. Viande trop fine.	• Vous devez confirmer le début de la cuisson en appuyant sur le bouton OK.
Indicateur **blanc clignotant.** + bouton **clignotant** ou bouton **clignotant** L'appareil ne produit plus de signaux sonores.	• Défaillance de l'appareil. • Produit stocké ou utilisé dans un local trop froid.	• Débranchez , rebranchez immédiatement votre appareil et relancez un cycle de préchauffage. Si le problème persiste, contactez le service clientèle.
J'ai mis en place la nourriture et fermé l'appareil, mais la cuisson ne démarre pas.	• Votre nourriture a une épaisseur supérieure à 4 cm.	• L'épaisseur de l'aliment ne doit pas être supérieure à 4 cm.
J'ai mis en place la nourriture, mais l'indicateur reste VIOLET.	• Vous n'avez pas entièrement ouvert le gril pour mettre en place la nourriture.	• Ouvrez complètement le gril, puis refermez-le.
	• Aliment non détecté. **Le morceau de viande est trop fin, "OK" clignote.**	• Confirmez le début de la cuisson en appuyant sur le bouton OK.

Conseil, notamment pour la viande : les résultats de cuisson des programmes prédéfinis peuvent varier selon l'origine, la coupe et la qualité de l'aliment à cuire, les programmes ayant été définis et testés avec des aliments de bonne qualité. De même l'épaisseur de la viande étant prise en compte lors de la cuisson, vous ne pourrez pas cuire des aliments d'une épaisseur supérieure à 4 cm.

FR

Tableau des programmes

Programme dédié	Indicateur de couleur du niveau de cuisson		
Viande rouge	Saignant	A point	Bien cuit
Steak haché	Saignant	A point	Bien cuit
Panini	Légèrement cuit	Bien cuit	Croustillant
Poisson		A point	Bien cuit
Volaille			Cuit à point
Porc/saussices/agneau			Cuit à point

Conseil : si vous souhaitez de la viande très saignante (bleue),vous pouvez ouvrir au niveau :

Tableau de cuisson pour aliments hors programmes

Aliments		Programme de cuisson	Niveau de cuisson (saignant / à point / bien cuit)
Pain	Tranches de pain, croque monsieur		
	Hamburger : (après cuisson préalable de la viande)		
Viande & Volaille	Porc (désossé), poitrine de porc		
	Agneau (désossé)		
	Aiguillettes de poulet congelées		
	Poitrine de porc		
	Tranche de jambon à cuire		
	Poitrine de poulet marinée		
	magret de canard		
Poisson	Truite entière		
	Crevettes non décortiquées		
	Gambas (décortiquées ou non)		
	Thon		
Mode manuel	Légumes grillés... (épaisseurs fines et constantes)	M	Température fixe

Pour les aliments surgelés, appuyez sur avant de sélectionner votre programme.

SAFETY INSTRUCTIONS

EN

- **Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time and keep them to hand for future reference.**
- This appliance is designed for indoor domestic household use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- This appliance should not be used outdoors. This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

EN

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety.
  Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- This appliance is designed to function on AC current only. Before using it for the first time, check that your mains supply voltage matches that indicated on the appliance data plate.
- Any connection error will invalidate your guarantee.
- Always plug the appliance into a socket outlet with an earth connection.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an Approved Service Centre.
- Remove all packaging materials, stickers and accessories from inside and outside of the appliance.
- Unwind the power cord fully before use.

- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similary qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Never immerse the appliance or its power cord in water or any other liquid.
- Never leave the appliance unattended whilst connected to the power supply, even if for a few moments, especially where children are present.
- Do not let the power cord hang where children may reach it.
- Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- Switch off and disconnect the appliance from the power supply when not in use.
- Never disconnect the plug by pulling on the power cord.
- Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged. To maintain safety, these parts must be replaced by an Approved Service Centre.
- Any intervention other than normal cleaning and maintenance by the customer must be performed by an Approved Service Centre.

EN

- ⚠ Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating. Never touch these surfaces, always use the handles.
- Never move the appliance as long as it is hot.
- Allow the appliance to cool down completely before you clean and store it.
- The power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to a source of heat or resting on sharp edges.
- Never place the appliance close to a wall or below a wall cupboard.
- Never place the appliance below or close to easily inflammable objects (e.g. curtains, etc.).
- If parts of the appliance should catch fire, never try to extinguish flames with water. Disconnect the appliance and smother the flames with a damp cloth.
- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with ⊠ logo.

Thank you for buying this Tefal appliance.
Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Do

- Read the instructions carefully, common to different models depending on the accessories supplied with your appliance, and keep them within reach.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Place the appliance on a cooking surface out of the reach of children.
- Position the power cord carefully to be free of working areas, whether an extension is used or not.
- Ensure that the plates are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the cooking plates provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.

- Ensure that both sides of the plate are cleaned thoroughly before use.
- To prevent damage to the cooking plates, only use them on the appliance for which they were designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).
- To avoid damaging the cooking plates, always use plastic or wooden utensils.
- Before first use, wash the cooking plate(s) (follow paragraph after use), pour a little cooking oil onto the cooking plate(s) and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel.
- Always use on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and other sources of heat.

EN

Do not

- Never touch the hot surfaces of the appliance.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never place the appliance under a cupboard attached to a wall or a shelf or next to inflammable materials such as blinds, curtains or wall hangings.
- Do not move the appliance when in use: switch off, unplug and allow to cool completely (about 1 hour) before doing so.
- To avoid spoiling your product, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Do not use aluminium foil or other objects between the plate or the grill and the food being cooked.
- Do not place the hot plates under water or on a fragile surface.
- Do not carry the appliance by the handle.
- Do not cook food in foil parcels or line the cooking plates with foil.
- Do not remove the grease collection tray during cooking.
- If the grease collection tray becomes full when cooking: let the appliance cool down before emptying.
- Never cut food directly on the cooking plates.
- Do not use metal scourers or abrasive plastic scourers on the non-stick coated cooking plates to avoid them being damaged.
- Do not place a sheet of aluminum or any other object between the plates and the heating element.
- Never heat or cook whilst the grill is open.
- Never heat up the appliance without the cooking plates.

Tips/information

Thank you for buying the Grill.

- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes. This is normal and will quickly disappear.

- The cooking plates should never be handled hot. Leave to cool for at least 1 hour in the position used for cooking.
- The heating coils should not be cleaned. If they are really dirty, wait until they have cooled down completely and wipe them with a dry cloth.
- If the food is too thick, the safety system will stop the appliance from working. Only food between 4mm and 4cm should be used.

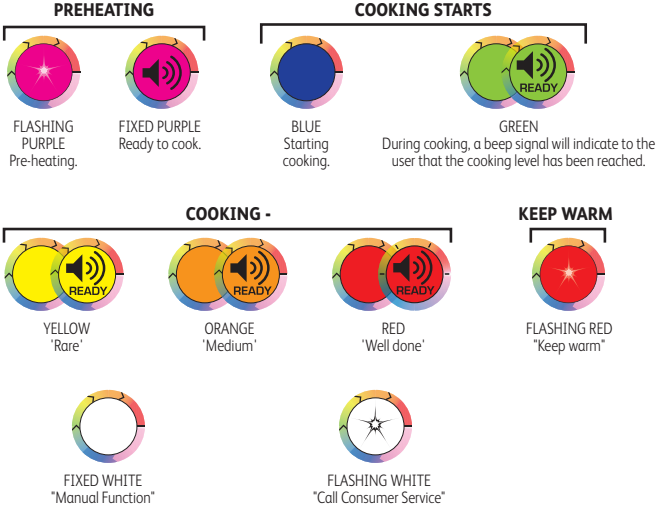
EN

Environment protection first!
Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
Leave it at a local civic waste collection point.

Description

A Control panel
A1 On/off button
A2 Frozen food mode
A3 Cooking programs
A4 Manual mode
A5 OK button
A6 Cooking level indicator
B Body
C Handle
D Cooking plates
E Juice collection tray
F Power cord

"Guide to LED colours"



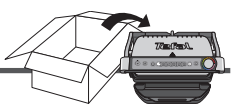
Guide to cooking programs

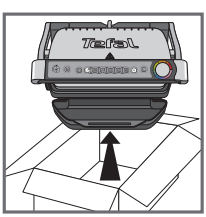
- Burger
- Panini
- Manual mode: Traditional grill for manual operation
- Poultry: breast or thigh (off the bone)
- Fish: salmon fillet
- Red meat (off the bone)
- Sausage

EN

NOTE: Maximum thickness of food 4 cm and minimum thickness of food 4mm for all cooking programs and manual mode.

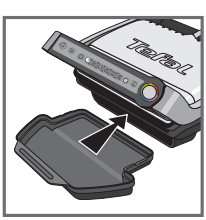
1 Setting up





1

2



3

4

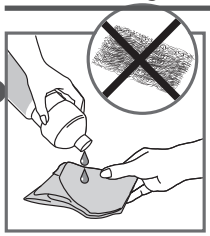
1 Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.

2 Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little washing-up liquid, rinse and dry thoroughly.

3-4 Position the removable juice collection tray at the front of the appliance.

2 Pre-heating

EN

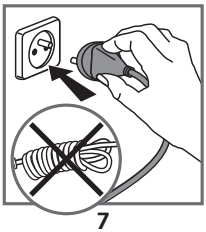


5

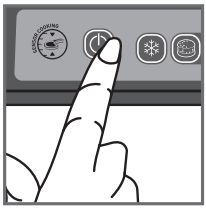
6

5 If desired for the best results you may wipe the cooking plates using a paper towel dipped in a little cooking oil, to improve the non-stick release.

6 Remove any surplus oil using a clean kitchen paper towel.



7

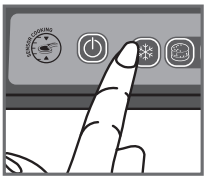


8

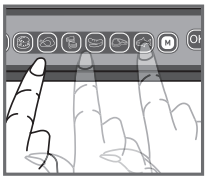
7 Connect the appliance to the mains. (note the cord should be fully unwound). Close the grill.

8 Press the On/Off button.

Note: It is normal for the program lights to illuminate in succession until a program has been selected.



9



10

9 If the food that you wish to cook is frozen, press the button"frozen food". The cooking time will then be adjusted automatically to allow for this.

10 Select the appropriate cooking mode according to what type of food you wish to cook.

11 Press the "OK" button: the appliance

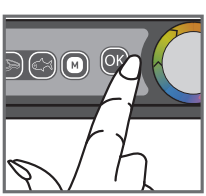
6 cooking programs and a manual mode

	Select this cooking program if you want to cook burgers.		Select this cooking program if you want to cook red meat : steak (off the bone)
	Select this cooking program if you want to cook poultry (off the bone): thigh, breast, escalope		Select this cooking program if you want to cook fish: salmon steak
	Select this cooking program if you want to cook paninis*		
	Select this cooking program if you want to cook sausage	M	If you select Manual Mode, after the pre-heating phase and once the food is added, the indicator light is a fixed white after closing the lid. You must then control the cooking time manually. Note: With Manual mode there are no audible beeps and the cooking level indicator does not change colour.

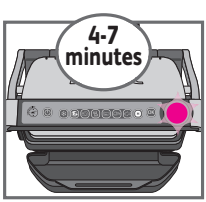
EN

*For meat less than 4 mm thickness, after preheating the grill and closing the lid, press OK to ensure the appliance recognises the food and that the cooking cycle starts.

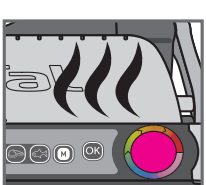
If you are uncertain about what cooking mode to use for other foods because it is not listed above, please refer to the "Cooking table for out of program food" page 29.



11



12



13

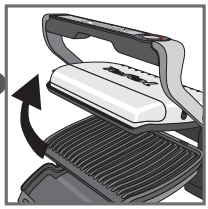
starts pre-heating and the cooking level indicator flashes purple.
NB: If you have selected the wrong program, return to stage 8.

12 Wait for 4-7 minutes.

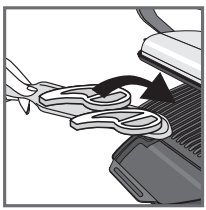
13 An audible tone is heard and the cooking level indicator stops flashing purple when the pre-heating mode is complete. Comments: At the end of pre-heating, if the appliance remains closed, the safety system will turn off the product.

3 Cooking using Dedicated Programs

EN



14



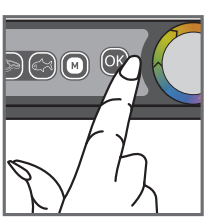
15

14-15 After pre-heating, the appliance is ready for use.
Open the grill and place the food on the cooking plate.
Note: To ensure correct operation of the automatic sensor you must open the lid fully.
Comments: If the appliance remains open for too long, the safety system will turn off the appliance automatically.

16

17

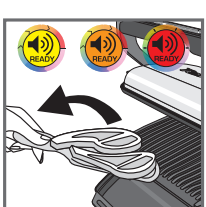
16-17 The appliance automatically adjusts the cooking cycle (time and temperature) according to the food thickness and quantity.
Close the appliance to start the cooking cycle. The cooking level indicator turns blue and then becomes green to indicate the cooking is in progress (for the best results do not open or move your food during the cooking process).
During the cooking in progress stage, a beep sounds at each stage of cooking to warn the user that a cooking level (eg rare/yellow) has been reached.
Note: For very thin pieces of food, close the appliance and then press OK to ensure the appliance recognises the food and that the cooking cycle starts.



18

18 According to the degree of cooking, the indicator light changes colour. When the indicator light is yellow with a beep, your food is rare, when the indicator light is orange with a beep, your food is medium and when the indicator light is red, your food is well done.
Please note, especially for meat, it is normal that cooking results may vary depending on type, quality and origin of food.

19

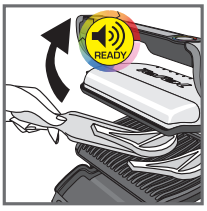


20

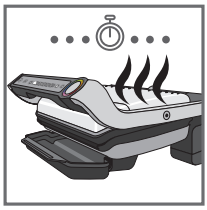
19 -20 When the colour of the cooking level indicator (A6) corresponds to the degree of cooking you require, open the appliance and remove the food.

4 Comments

21



22



23

24

25

21 Close the appliance. The control panel will light up and set itself to 'choice of program' mode.
Comment: the security system will turn off automatically if no program selection is made.
Unplug if you have finished using the appliance.

EN

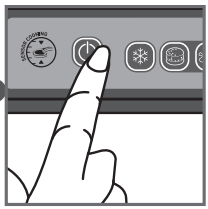
22-23-24
Cook the food according to your personal taste (except for cooking food under 4 mm thick where the cooking cycle has been started by pressing 'OK')
If you want to cook food to different personal tastes, once you have placed it on the grill, open the lid and remove the food when it has reached the desired level and then close the grill and continue cooking the other food. The program will continue its cooking cycle until it reaches the 'well done' level.

25 Keeping warm function
When the cooking process has finished, the appliance will start the keep warm function; the indicator will switch to flashing red and will emit a beep signal every 20 seconds. If the food is left on the grill, it will continue cooking while the cooking plates cool down and during the keeping warm function. You can turn of the beep signal by pressing the 'OK' button.
Comment: the safety system will turn the appliance off automatically after a certain amount of time.

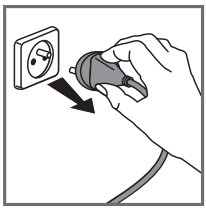
Cooking more food
If you want to cook a second batch of food, please pre-heat the appliance again (see section 2. Pre-heating points 8 to 13) even if you want to cook the same type of food.

5 Cleaning and maintenance

EN



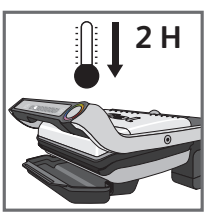
26



27

26 Press the ON/OFF button.

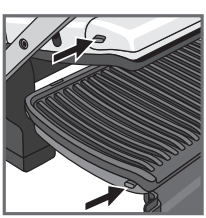
27 Unplug grill from wall outlet



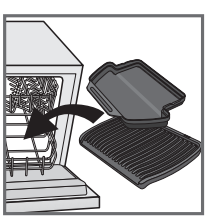
28

28 Allow to cool for at least 2 hours with the lid closed.
To avoid accidental burns, allow grill to cool thor oughly before cleaning.

29 Before cleaning, unlock and remove the plates to avoid damaging the cooking surface.



29

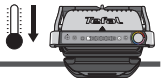


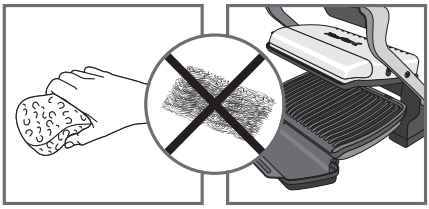
30

30 The juice collection tray and the cooking plates are dishwasher safe.
The appliance and its cord cannot be placed in the dishwasher.
The heating elements, visible and accessible parts, should not be cleaned after removing the plates. If they are very dirty, wait until the appliance has completely cooled down and clean them with a dry cloth.

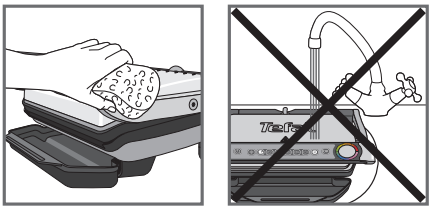
Note: After cleaning the upper and lower plates should be re-fitted in their original positions and are not interchangeable.

6 Cleaning

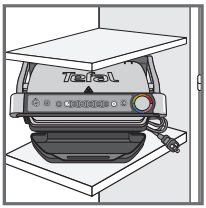




31 32



33 34



35

31-32 If you do not use a dishwasher, you can use warm water and a little washing-up liquid to clean the cooking plates, then rinse thoroughly to remove any residue. Dry carefully with a paper towel or dry soft cloth.
Do not use metallic scouring pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of the grill, only use nylon or non-metallic cleaning sponges.

Empty the juice collection tray and wash in warm water and a little washing-up liquid, then dry it carefully with a paper towel or dry soft cloth.

33 To clean the outside of the grill, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

34 Do not immerse the body of the grill in water or any other liquid.

35 Always make sure the grill is clean and dry before storing.

EN

Trouble shooting guide

Problem	Cause	Solution
Fixed white indicator light.	• Starting a cooking cycle without preheating.	• 2 possible options: - allow to cook, but you must monitor the cooking (white LED = manual mode) - stop the appliance, remove the food, close the appliance properly, reprogram the appliance and wait until end of preheating.
The appliance stops during the pre-heating or cooking cycle.	• The appliance has been kept open for too long while preheating or cooking. • The appliance has been idle too long after the end of warm up or keep warm.	• Disconnect the appliance from the mains leave for 2-3 mins, restart the process. The next time you use the appliance, make sure you open and close it briefly for best cooking results. If the problem continues, contact your local Tefal Customer Service.
Indicator OK **flashing** after placing the food on the cooking plates.	• Not sensing the food. Meat thickness too thin.	• You must confirm the start of the cooking by pressing the button OK.
Flashing white indicator light. + button **flashing** or button **flashing**	• Appliance failure. • Appliance stored or used in a room that is too cold.	• Disconnect and reconnect your appliance and immediately restart a preheat cycle. If the problem persists, contact your Customer Service.
The appliance no longer beeps.		
I have put in my food and closed the appliance but cooking has not started.	• Your food has a depth thicker than 4 cm. • Your food is under 4 mm thick. • You have not waited for the appliance to pre-heat.	• Food must not be thicker than 4cm. • You must confirm the start of the cooking by pressing the button OK. • Wait for the audible beep and the cooking level indicator to flash purple before adding food.
I have put in my food but the indicator stays on PURPLE.	• You have not completely opened the grill when putting on the food.	• Completely open the grill then close it.
	• Not sensing the food. Meat thickness too thin. Minimum thickness = 4mm	• Confirm the start of the cooking by pressing the button OK.

Tip, especially for meat: the cooking results on the preset programmes may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programmes have been set and tested for good quality food.

EN

Program table

Dedicated program	Cooking level colour indicator		
	rare	medium	well-done
Red meat	Rare	Medium	Well-done
Burger	Rare	Medium	Well-done
Panini	Lightly cooked	Well-done	Crispy
Fish	Lightly cooked	Medium	Well-done
Chicken*			Fully cooked
Sausage*			Fully cooked

* Chicken and sausages must only be cooked well-done. **Tips:** if you like your meat blue rare, you can use

Cooking table for out of program food

Food		Cooking program	Cooking level (rare / medium / well-done)
Bread	slices of bread, toasted sandwiches		
	burger: (after pre-cooking the meat)		
Meat & Poultry	Pork fillet (boneless), pork belly		
	Lamb (boneless)		
	Frozen chicken nuggets		
	Gammon steak		
	Marinated chicken breast		
Vegetables	Potatoes (3 mm slices) Leeks (7-8 mm slices) Courgettes (7-8 mm slices) Peppers		
Fish	Whole trout		
	Shelled prawns		
	King prawns (with and without shells on)		
	Tuna steak		

Manual mode	Toasted sandwiches, panini... (thin slices of similar thickness)	M	Fixed temp

For frozen food, press before selecting your program.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER OG FORHOLDSREGLER

DA

- Dette apparat er udelukkende beregnet til indendørs brug i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i følgende tilfælde, der medfører bortfald af garantien:
  - I køkkenafsnit, der er forbeholdt personalet i butikker, kontorer eller andre erhvervsmæssige områder.
  - På gårde.
  - Af kunder på hoteller, moteller og andre lejlighedsarealer.
  - På Bed and Breakfast eller lignende.
- Fjern alle indpakninger, selvklæbende mærkater og andet tilbehør både på apparatets indvendige og udvendige dele.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede, eller personer uden erfaring eller kendskab, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat kan bruges af børn på mindst 8 år og personer uden erfaring eller kendskab til apparatet, eller personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede, hvis de har modtaget forudgående instruktioner om sikker brug af apparatet og er blevet gjort bekendt med de medfølgende risici. Børn må ikke lege med apparatet. Apparatet må kun rengøres og vedligeholdes af børn, hvis de er mindst 8 år, og kun under opsyn af en voksen person. Lad ikke børn under 8 år komme i nærheden af apparatet og ledningen.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under brug.

- ⚠ Temperaturen på de tilgængelige overflader kan blive meget høj, når apparatet er i brug.
  Rør aldrig de varme overflader på apparatet.
- Apparatet må ikke sættes i gang ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Træk ledningen helt ud.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, serviceværkstedet eller en anden person med lignende kvalifikationer, for at forhindre farlige situationer.
- Hvis der skal bruges forlængerledning, skal den have samme specifikationer som apparatets ledning. Sørg for, at den ikke generer, således at ingen risikerer at falde over den.
- Apparatet må kun tilsluttes et stik med jordforbindelse.
- Kontrollér, at den effekt og spænding, der er angivet under apparatet, er kompatibel med elinstallationen.
- Varmepladerne rengøres med en svamp, varmt vand og opvaskemiddel.
- Apparatet må aldrig lægges i vand. Læg aldrig hverken apparatet eller ledningen i vand.

DA

Rigtigt

- Læs omhyggeligt disse anvisninger, som er fælles for de forskellige modeller afhængig af de tilbehørsdele, der er leveret med apparatet.
- Hvis der sker et uheld, skal der omgående hældes koldt vand på forbrændingen og søges lægehjælp om nødvendigt.
- Første gang apparatet tages i brug, skal varmepladerne vaskes (se afsnittet Rengøring). Hæld en smule olie på pladerne, og tør dem med en blød klud.
- Placér ledningen, med eller uden forlængerledning, et sikkert sted, og sørg for, at den ikke generer personerne omkring bordet, således at ingen risikerer at falde over den.
- Stegeos kan være farlig for dyr med meget følsomt åndedrætssystem, såsom fugle. Det anbefales derfor, at fugle fjernes fra tilberedningsstedet.
- Hold altid apparatet udenfor børns rækkevidde.
- Kontrollér, at begge pladens sider er rengjorte inden brug.
- For ikke at ødelægge pladerne må de kun bruges til det apparat, de er beregnet til (f.eks. må de ikke bruges i en ovn, på gasblus eller elektriske kogeplader).
- Sørg for, at pladerne er stabile, sidder korrekt fast og er klipset korrekt på apparatet. Brug kun de plader, der fulgte med apparatet, eller plader, som er købt hos en autoriseret forhandler.

• Brug en skraber i plast eller træ, for at bevare varmepladernes slip-let-belægning.

Forkert

• Brug ikke apparatet udendørs.
• Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke bruges.
• Stil aldrig apparatet i et hjørne eller op ad en væg for at undgå overophedning.
DA
• Sæt aldrig apparatet direkte på en skrøbelig overflade (glasbord, dug, lakeret møbel o.l.) eller på en plastdug.
• Stil aldrig apparatet på et møbel, der er fastgjort til væggen, eller en reol eller i nærheden af letantændelige materialer som gardiner, tapeter o.l.
• Placér ikke apparatet på eller i nærheden af glatte eller varme flader, og lad heller ikke ledningen hænge ned over en varmekilde (kogeplader, gaskomfur m.m.).
• Anbring ikke køkkenredskaber på varmepladerne.
• Skær ikke direkte på varmepladerne.
• Brug aldrig en metalsvamp eller skurepulver, da dette kan ødelægge varmepladerne (slip-let-belægningen).
• Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
• Bær ikke apparatet i håndtaget eller metaltrådene.
• Brug ikke apparatet uden fødevarer.
• Læg aldrig sølvpapir eller andre genstande mellem pladerne og de fødevarer, der skal tilberedes.
• Flyt ikke fedtopsamlingsbakken under tilberedningen. Hvis fedtopsamlingsbakken bliver fyldt under tilberedningen, skal apparatet køle af, inden den tømmes.
• Anbring ikke den varme plade under rindende vand eller på en skrøbelig overflade.
• For at bibeholde slip-let-belægningens egenskaber må grillen ikke varmes for længe uden fødevarer.
• Pladerne må ikke håndteres, når de er varme.
• Tilbered ikke fødevarer i sølvpapirspakker eller lignende.
• For at undgå at apparatet ødelægges, må der ikke tilberedes flamberede retter på grillen.
• Læg aldrig sølvpapir eller andre genstande mellem pladerne og varmelegemerne.
• Opvarm aldrig grillen, og tilbered aldrig fødevarer, når grillen er åben.
• Apparatet må aldrig opvarmes uden varmepladerne.

Gode råd/Informationer

• Tak, fordi du valgte at købe dette apparat, som udelukkende er beregnet til brug i hjemmet.
• Af hensyn til din egen sikkerhed opfylder dette apparat relevante standarder og bestemmelser (Direktiver vedr. lavspænding, Elektromagnetisk kompatibilitet, Materialer i kontakt med næringsmidler, Miljøet osv.).
• Første gang apparatet tages i brug, kan det afgive en ubehagelig lugt eller en smule røg.
• Vi forbeholder os ret til på et hvilket som helst tidspunkt i forbrugerens interesse at ændre produkternes specifikationer eller bestanddele.
• Flydende eller faste fødevarer, der kommer i kontakt med dele, der er markeret med logoet ⊠ , må ikke indtages.
• Hvis fødevarerne er for tykke, forhindrer sikkerhedssystemet apparatet i at starte.

Miljø

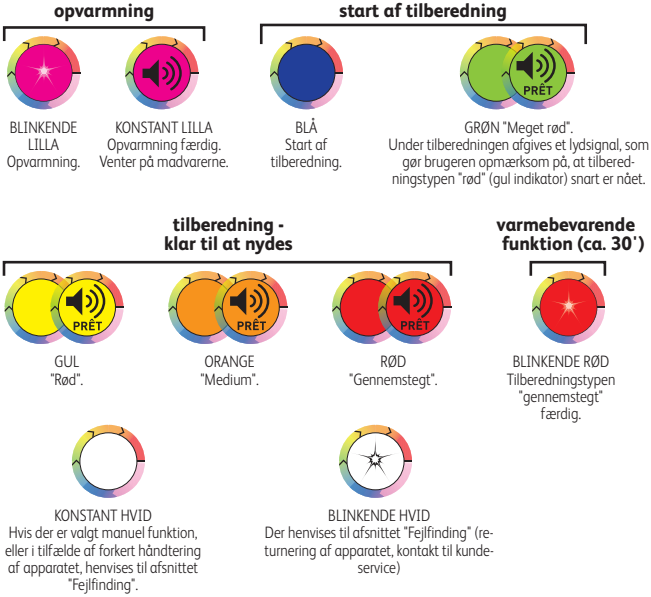
Tænk på miljøet!
ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
➲ Overlad apparatet til et indsamlingscenter for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Beskrivelse

A Kontrolpanel
A1 Tænd/Sluk-knap
A2 Funktion til frostvarer
A3 Tilberedningsprogrammer
A4 Manuel funktion
A5 OK-knap
A6 Indikator for tilberedningstype
B Apparat
C Håndtag
D Varmeplader
E Bakke til opsamling af fedt og stegesaft
F El-ledning

DA

Vejledning til farverne på indikatoren for tilberedningstype (LED-lampe)



BLINKENDE LILLA
Opvarmning.

KONSTANT LILLA
Opvarmning færdig. Venter på madvarerne.

BLÅ
Start af tilberedning.

GRØN "Meget rød".
Under tilberedningen afgives et lydsignal, som gør brugeren opmærksom på, at tilberedningstypen "rød" (gul indikator) snart er nået.

GUL
"Rød".

ORANGE
"Medium".

RØD
"Gennemstegt".

BLINKENDE RØD
Tilberedningstypen "gennemstegt" færdig.

KONSTANT HVID
Hvis der er valgt manuel funktion, eller i tilfælde af forkert håndtering af apparatet, henvises til afsnittet "Fejlfinding".

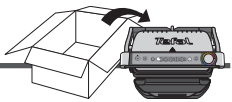
BLINKENDE HVID
Der henvises til afsnittet "Fejlfinding" (returnering af apparatet, kontakt til kundeservice)

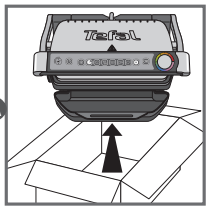
Vejledning til tilberedningsprogrammer

Hakkebøf
Fjerkræ
Oksekød
Panini
Fisk
Svinekød/pølser/lam
Manuel funktion: Almindelig grill til manuel tilberedning.

DA

1 Indstilling





1

2

1 Fjern alle indpakninger, selvklæbende mærkater og andet tilbehør både på apparatets indvendige og udvendige dele.

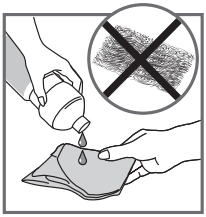
2 Inden apparatet tages i brug for første gang, fjernes og rengøres pladerne grundigt med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl og tør dem grundigt.

3

4

3-4 Placer den aftagelige bakke til opsamling af fedt og stegesaft foran på apparatet.

2 Opvarmning

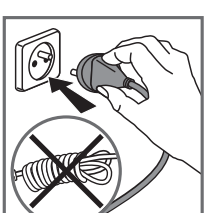


5

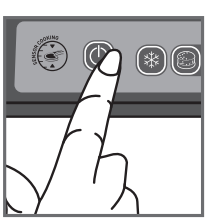
6

5 Hvis du ønsker det, kan du, for at opnå de bedste resultater, tørre varmepladerne over med et stykke køkkenrulle med lidt madolie for at forbedre slip-let-belægningens virkning.

6 Fjern overskydende olie ved hjælp af et rent stykke køkkenrulle.



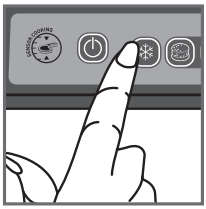
7



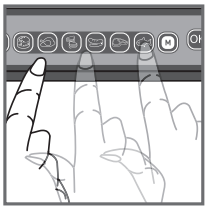
8

7 Luk apparatet, og tilslut det stikkontakten. (Bemærk, at ledningen skal være trukket helt ud).

8 Tryk på Tænd/Sluk-knappen.



9



10

9 Hvis den fødevare, der skal tilberedes, er frossen, skal du trykke på knappen "Frostvare".
Ellers kan du gå direkte til punkt 10.

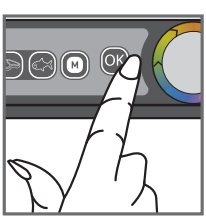
10 Vælg den tilberedningsmetode, der passer til den type fødevare, der skal tilberedes.

DA

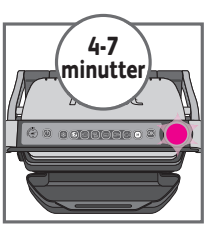
6 tilberedningsprogrammer og 1 manuel funktion

	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede hakkebøffer.		Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede oksekød.
	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede fjerkræ.		Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede fisk (f.eks. laksestykker).
	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede panini.		
	Vælg dette tilberedningsprogram, hvis du skal tilberede svinekød, pølser eller lam.	M	Hvis du vælger Manuel funktion, er indikatoren hvid, og du kan manuelt styre tilberedningstiden.

Hvis du er i tvivl om, hvilken tilberedningsmetode du skal bruge til andre fødevarer, som ikke er nævnt ovenfor, henvises til "Tilberedningsskema for fødevarer uden program", side 65.



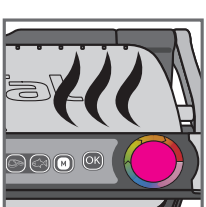
11



12

11 Tryk på knappen "OK". Apparatet begynder nu at varme op, og indikatoren for tilberedningstype blinker lilla. Nb: Hvis du har valgt det forkerte program, skal du vende tilbage til trin 8.

12 Vent 4 til 7 minutter.

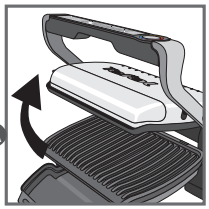


13

13 Der lyder et lydsignal, indikatoren for tilberedningstype stopper med at blinke og bliver konstant lilla, hvilket betyder, at opvarmningen er færdig. Bemærk: Når opvarmningen er færdig, vil sikkerhedssystemet slukke apparatet, hvis det forbliver lukket.

3 Tilberedning

DA

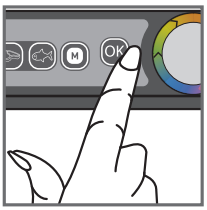


14

15

16

17

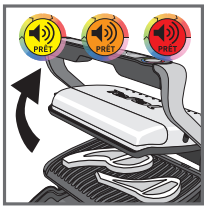


18

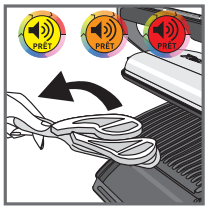
14-15
Apparatet er klar til brug efter opvarmning. Åbn grillen en enkelt gang ved at tage fat i den midterste del af håndtaget, og læg fødevarerne på varmepladen.
Bemærk: Hvis apparatet står åbent for længe, vil sikkerhedssystemet slukke apparatet automatisk.

16-17 Justér automatisk tilberedningen (tid og temperatur) i forhold til madvarernes tykkelse og mængde
Luk apparatet for at starte tilberedningen. Indikatoren for tilberedningstype bliver blå og derefter grøn, for at vise tilberedningstiden (for at opnå bedre resultater skal du undgå at åbne apparatet eller flytte fødevarerne under tilberedningen).
Under tilberedning lyder der et lydsignal, som gør brugeren opmærksom på, at tilberedningstypen "rød" (gul indikator) **snart er nået.**
Bemærkning til tynde fødevarer: Efter du har lukket apparatet, er det muligt, at knappen OK blinker og kontrollampen lyser konstant lilla. Tryk på "OK" for at starte tilberedningen.

18 Indikatoren skifter farve afhængigt af tilberedningsgraden. Når indikatoren lyser gult og ledsages af et lydsignal, er fødevaren tilberedt rødt. Når indikatoren lyser orange med et lydsignal, er fødevaren tilberedt medium. Når indikatoren lyser rødt, er fødevaren tilberedt gennemstegt.
Bemærk: Hvis du ønsker, at tilberedningen skal være "meget rød", skal du fjerne kødet inden indikatoren for tilberedningstype bliver grøn.
Bemærk, at især ved tilberedning af kød, er det normalt, at tilberedningsresultatet varierer i forhold til kødtypen, kvaliteten og oprindelsen.



19



20

21

19-20
Når indikatoren lyser i den farve, som svarer til den ønskede tilberedningstype, skal du åbne apparatet og fjerne dine fødevarer.

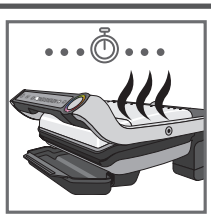
21 Luk apparatet. Kontrolpanelet nulstilles og viser tilstanden "valg af program". Bemærk: Sikkerhedssystemet slukker automatisk apparatet, hvis der ikke er valgt et program.

DA

Efterfølgende tilberedning
Hvis du ønsker at tilberede andre fødevarer efterfølgende, skal du starte igen fra afsnit 2 "Opvarmning", punkt 9, også selv om du ønsker at tilberede den samme type fødevare.

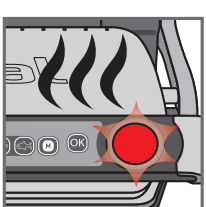
4 Bemærkninger

22



23

24



25

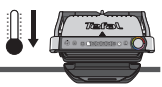
22-23-24
Tilberedning af fødevarer efter den enkeltes helt personlige smag (undtagen tilberedning af tynde fødevarer, hvor tilberedningen er startet med et tryk på "OK").
Hvis du ønsker at tilberede fødevarer på grillen efter den enkeltes helt personlige smag, skal du åbne grillen og fjerne de stykker, som er tilberedt på den ønskede måde, og derefter lukke grillen for at fortsætte tilberedningen af de resterende stykker. Programmet fortsætter tilberedningen indtil tilberedningstypen "gennemstegt" er nået.

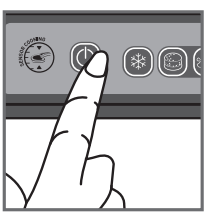
25 Varmebevarende funktion
Når tilberedningen er færdig, aktiverer apparatet automatisk den varmebevarende funktion. Indikatoren blinker rødt og et lydsignal høres hvert 20. sekund. Hvis fødevaren efterlades på

grillen, vil den forsætte med at stege, mens varmepladerne afkøles og under den varmebevarende funktion. Du kan stoppe lydsignalet ved at trykke på knappen "OK".
Bemærk: Sikkerhedssystemet slukker automatisk apparatet efter et stykke tid.

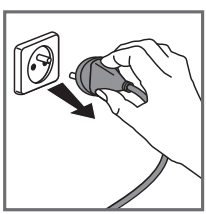
DA

5 Rengøring og vedligeholdelse

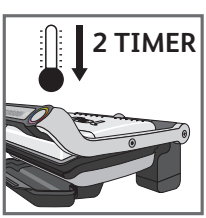




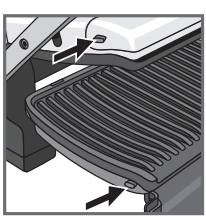
26



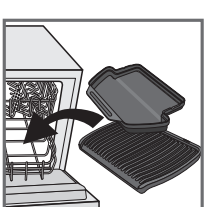
27



28



29



30

26 Tryk på afbryderen for at slukke apparatet.

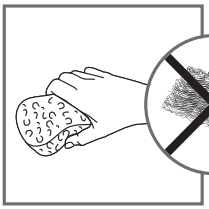
27 Tag stikket ud.

28 Lad apparatet køle af i mindst 2 timer. For at undgå forbrændinger skal grillen køle helt af, inden den rengøres.

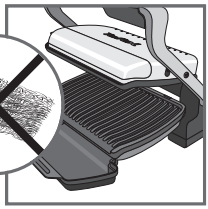
29 Inden rengøring skal pladerne frigøres og fjernes.

30 Bakken til opsamling af fedt og stegesaft og varmepladerne kan sættes i opvaskemaskine.

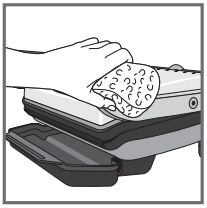
Apparatet og ledningen må ikke vaskes i opvaskemaskine.
Varmeelementerne og de dele, der er synlige og tilgængelige, når varmepladerne er fjernet, skal ikke rengøres. Hvis de er meget snavsede, vent til apparatet er kølet helt af, og gnid dem derefter med en tør klud.



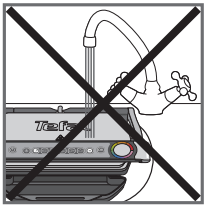
31



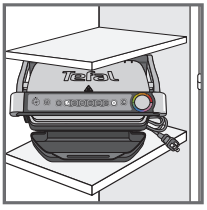
32



33



34



35

31-32
Hvis du ikke bruger opvaskemaskine, kan du anvende varmt vand og lidt sæbe til at rengøre varmepladerne. Skyl dem derefter med rigeligt vand for at fjerne overskydende sæbe. Tør grundigt af med køkkenrulle eller en blød og tør klud.
Ingen dele af grillen må rengøres med skuresvampe i metal eller ståluld, eller skuremidler. Der må kun anvendes rengøringssvampe i nylon eller rengøringssvampe, der ikke er lavet af metal.
Tøm bakken til opsamling af fedt og stegesaft, og rengør i varmt vand med lidt opvaskemiddel, og tør den grundigt med et stykke køkkenrulle eller en blød og tør klud.

DA

33 Grillens låg rengøres med en klud fugtet med varmt vand og tørres af med en blød og tør klud.

34 Læg aldrig selve apparatet i vand eller andre væsker.

35 Sørg altid for, at grillen er ren og tør inden den stilles væk.

36 Reparationer skal udføres af et autoriseret serviceværksted.

DA

Fejlfinding

Problem	Årsag	Løsning
Indikatoren er **konstant hvid.**	• Start af tilberedning uden opvarmning.	• Der er 2 muligheder: - Lad fødevarerne stege, men hold øje med tilberedningen (hvid indikator = manuel funktion). - Stands apparatet, fjern fødevarerne, luk apparatet korrekt, programmér apparatet igen, og vent til, at opvarmningen er færdig.
Apparatet standser automatisk under opvarmningen eller tilberedningen.	• Apparatet har været åbent for længe under tilberedningen. • Apparatet har været inaktivt for længe efter afsluttet opvarmning eller varmebevarende funktion.	• Tag stikket ud af stikkontakten, vent 2 til 3 minutter, og gentag fremgangsmåden. Næste gang du bruger apparatet, skal du sørge for at åbne det og lukke det igen hurtigt for at opnå de bedste tilberedningsresultater. Hvis problemet fortsætter, kontakt din lokale Tefal kundeservice.
Indikatoren **blinker** OK efter at fødevarerne er lagt på grillen.	• Grillen har ikke registreret fødevaren. Kødet er for tyndt.	• Du skal bekræfte start af tilberedning ved at trykke på knappen OK.
Indikatoren **blinker hvid.** + knappen **blinker** eller knappen **blinker**	• Fejl i apparatet. • Produktet opbevares eller anvendes i et lokale, der er for koldt.	• Tag stikket ud, og sæt det i igen med det samme, og start opvarmningen. Hvis problemet fortsætter, kontaktes kundeservice.
Apparatet afgiver ikke lydsignaler.		
Jeg har placeret fødevarerne og lukket apparatet, men tilberedningen starter ikke.	• Fødevarerne har en tykkelse, der overstiger 4 cm.	• Fødevarens tykkelse må ikke overstige 4 cm.
Jeg har lagt fødevarerne på, men indikatoren er fortsat LILLA.	• Du har ikke åbnet grillen helt op for at lægge fødevarerne på.	• Åbn grillen helt, og luk den derefter igen.
	• Grillen har ikke registreret fødevaren. **Kødet er for tyndt, "OK" blinker.**	• Bekræft start af tilberedning ved at trykke på knappen OK.

Gode råd til kød i særdeleshed: Resultaterne af tilberedningen for de forprogrammerede programmer kan variere afhængigt af oprindelsen, udskæringen og kvaliteten af fødevaren. Programmerne er fastlagt og testet med fødevarer af god kvalitet. Kødets tykkelse skal også tages i betragtning under tilberedningen, da du ikke kan tilberede fødevarer, der har en tykkelse, som overstiger 4 cm.

Oversigt over programmer

Program	Indikator for tilberedningstype		
Oksekød	Rødt	Medium	Gennemstegt
Hakkebøf	Rødt	Medium	Gennemstegt
Panini	Let tilberedt	Gennemstegt	Sprødt
Fisk		Medium	Gennemstegt
Fjerkræ			Gennemstegt
Svinekød/pølser/lam			Gennemstegt

DA

Gode råd: Hvis du ønsker meget rødt kød, kan du åbne grillen ved tilberedningstypen:

Tilberedningsskema for fødevarer uden program

Fødevarer		Tilberedning-sprogram	Tilberedningstype rødt / medium / gennemstegt
Brød	Brødskiver, croque monsieur		
	Hamburger (efter at kødet er grillet)		
Kød og fjerkræ	Svinekød (uden ben), bacon		
	Lam (uden ben)		
	Frosne kyllingestykker		
	Bacon		
	Skinkeskiver		
	Marineret kyllingebryst		
	Andebryst		
Fisk	Hel ørred		
	Upillede rejer		
	Kæmperejer (pillede eller upillede)		
	Tun		

Manuel funktion	Grillede grøntsager (ensartede og tyndskårne)	M	Konstant temperatur

Ved frosne fødevarer skal du trykke på , inden du vælger programmet.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

SV

- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Den är inte anpassad för användning i följande fall, som inte täcks av garantin:
  - i personalpentryn i butiker, på kontor eller andra arbetsplatser,
  - på bondgårdar,
  - av gäster på hotell, motell och i liknande boendemiljöer,
  - i samband med rumsuthyrning/bed and breakfast.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klisterlappar och alla tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (däribland barn) som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet och kunskap, utom om de handhar apparaten efter att en person som ansvarar för deras säkerhet instruerat dem eller under användningen utövar tillsyn över dem. Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Den här apparaten får användas av barn på minst 8 år, samt av personer utan erfarenhet eller kunskaper, eller av personer med fysiskt, sensoriskt eller mentalt nedsatt kapacitet, förutsatt att de övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår riskerna med den. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll som får utföras av användaren får dock endast utföras av barn om de är över 8 år samt övervakas av en vuxen. Förvara apparat och strömsladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Använd aldrig apparaten utan övervakning.
- ⚠ Vissa av apparatens tillgängliga ytor kan bli väldigt varma under användning.
  Rör inte de varma ytorna på apparaten.

- Denna apparat är inte avsedd att sättas igång genom en extern strömbrytare eller genom ett separat fjärrstyrningssystem.
- Rulla ut sladden helt och hållet.
- Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceverkstäder eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.
- Om en skarvsladd används ska den ha motsvarande diameter och en jordad kontakt. Vidta alla försiktighetsåtgärder så att ingen snubblar på eller fastnar i sladden.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat uttag.
- Kontrollera att elförsörjningen stämmer överens med den effekt och den spänning som anges på apparatens undersida.
- Använd en svamp, varmvatten och diskmedel för att rengöra grillplattorna.
- Denna apparat får inte sänkas ned i vatten. Doppa aldrig varken apparaten eller sladden i vatten.

SV

Gör följande

- Läs noggrant igenom denna bruksanvisning och förvara den inom räckhåll. Bruksanvisningen gäller för alla modeller, oberoende av vilka tillbehör som medföljer.
- Om en olycka inträffar ska det brännskadade området genast sköljas med kallt vatten. Tillkalla läkare om det är nödvändigt.
- Diska grillplattorna (enligt beskrivning i avsnittet Rengöring), stryk lite olja på dem och torka av med en mjuk trasa innan du använder apparaten för första gången.
- Var uppmärksam på hur sladden läggs, med eller utan förlängning. Vidta alla nödvändiga försiktighetsåtgärder så att gästerna inte snubblar på eller fastnar i sladden när de rör sig kring bordet.
- Röken från tillagningen kan vara farlig för djur med särskilt känsligt andningssystem, t.ex. fåglar. Vi rekommenderar fågelägare att hålla fåglarna på avstånd från tillagningsplatsen.
- Förvara alltid apparaten utom räckhåll för barn.
- Se till att båda grillplattorna rengörs ordentligt före användning.
- För att förhindra att grillplattorna skadas får de endast användas på den apparat som de är avsedda för (de får t.ex. inte placeras i en ugn eller på en elektrisk kokplatta eller över en gaslåga).
- Säkerställ att grillplattorna är stabila, placerade i rätt läge och ordentligt fästa med clipsmekanismen på apparatens bas. Använd endast de medföljande grillplattorna eller grillplattor tillhandahållna av det godkända servicecentret.
- Använd alltid en stekspade i plast eller trä för att inte skada grillplattornas ytbeläggning.

Gör inte följande

- Använd inte apparaten utomhus.
- Anslut aldrig apparaten till strömkällan när den inte skall användas.
- För att förhindra att apparaten överhettas får den inte placeras i ett hörn eller mot en vägg.
- Placera aldrig apparaten direkt på ett ömtåligt underlag (glasbord, bordsduk, lackerade möbler osv.) eller på ett underlag av typen bordsduk i plast.
- Placera aldrig apparaten under en möbel som är fäst vid väggen eller en hylla eller bredvid lättantändliga material, t.ex. jalusier, gardiner, väggbeklädnader.

SV

- Placera inte apparaten på eller nära hala eller varma ytor och låt inte sladden hänga över en värmekälla (värmeplattor, gasspis).
- Lägg inte köksredskap på apparatens tillagningsytor.
- Skär inte direkt på grillplattorna.
- Använd aldrig stålull eller skurmedel, vilka riskerar att skada tillagningsytorna (ytbeläggningen som förhindrar att maten fastnar).
- Flytta inte apparaten medan den används.
- Lyft inte apparaten i handtaget eller i metalltrådarna.
- Använd aldrig apparaten tom.
- Lägg aldrig aluminiumfolie eller något annat föremål mellan grillplattorna och de livsmedel som ska lagas till.
- Ta inte bort lådan för uppsamling av fett under tillagningen. Om lådan för uppsamling av fett blir full under tillagningen ska du låta apparaten svalna innan du tömmer den.
- Placera inte grillplattorna under vatten eller på en ömtålig yta.
- För att bevara egenskaperna hos ytbeläggningen som förhindrar att maten fastnar bör grillplattorna inte värmas upp för länge när de är tomma.
- Grillplattorna ska aldrig hanteras i varmt tillstånd.
- Laga inte mat insvept i knyten.
- Laga aldrig flamberade rätter på apparaten eftersom det medför risk för att apparaten skadas.
- Lägg aldrig aluminiumfolie eller något annat föremål mellan grillplattorna och värmeelementen.
- Undvik att värma upp eller laga till mat i läget med grillen öppen.
- Värm aldrig upp apparaten utan grillplattor.

Tips/information

- Tack för att du har köpt denna apparat, som är avsedd endast för hemmabruk.
- För att värna om din säkerhet uppfyller den här apparaten tillämpbara standarder och direktiv (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material i kontakt med livsmedel, miljö).
- När du använder apparaten för första gången kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma.
- Vårt företag förbehåller sig rätten att när som helst, i sina kunders intresse, ändra sina produkters egenskaper eller ingående delar.
- Fasta eller flytande livsmedel som kommer i kontakt med delarna märkta med logon ⛌ får inte förtäras.
- Om livsmedlen är för tjocka gör säkerhetssystemet att det inte går att starta apparaten.

Miljö

Tänk på miljön!

Ⓘ Apparaten innehåller många material som kan återanvändas eller återvinnas.

➲ Lämna den till en återvinningsstation eller till ett godkänt servicecenter.

Beskrivning

A Instrumentpanel
A1 Av/på-knapp
A2 Frysta livsmedel
A3 Tillagningsprogram
A4 Manuellt läge
A5 OK-knapp
A6 Indikator för tillagningsgrad
B Apparatens stomme
C Handtag
D Grillplattor
E Bricka för uppsamling av fett
F Sladd

Förklaring av färgerna på indikatorn för tillagningsgrad (lysdiod)

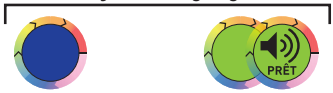
SV

föruppvärmning

LILA, BLINKANDE Föruppvärmning.

LILA, FAST SKEN Slutet av förvärmningen Väntar på livsmedlen.

början av tillagningen



BLÅ Början av tillagningen.

GRÖN Tillagningsgraden "Mycket blodig". Under tillagningen avges en ljudsignal för att informera användaren om att tillagningsgraden "Mycket blodig" (gul) snart har nåtts.

tillagning – färdiglagad

GUL Tillagningsgraden "Mycket blodig".

ORANGE Tillagningsgraden "Rosa".

RÖD Tillagningsgraden "Genomstekt".

varmhållning (ca 30')

RÖD, BLINKANDE Slutet av tillagningen för "Genomstekt".

VIT, FAST SKEN Manuell funktion har valts eller felaktig hantering. Se avsnittet Felsökning.

VIT, BLINKANDE Se avsnittet Felsökning (retur, telefonsamtal till kundtjänst ...).

Förklaring av tillagningsprogrammen

Hamburgare

Panini

Manuellt läge: Traditionell grill för manuella åtgärder.

Fågelkött

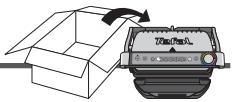
Fisk

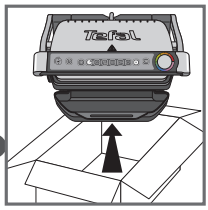
Rött kött

Fläskkött/korv/lamm

SV

1 Inställning





1

2

1 Ta bort allt förpackningsmaterial, alla klisterlappar och alla tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten.

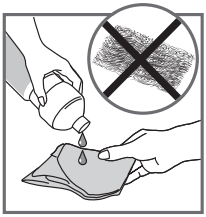
2 Före den första användningen ska grillplattorna avlägsnas, diskas noggrant med varmvatten och diskmedel, sköljas och torkas noggrant.

3

4

3-4 Placera den löstagbara brickan för uppsamling av fett framtill på apparaten.

2 Förvärmning

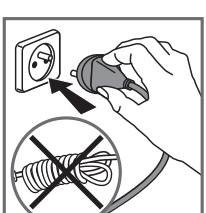


5

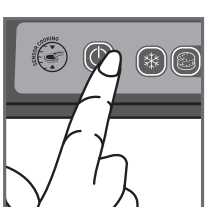
6

5 För att uppnå bättre resultat kan du, om så önskas, torka av grillplattorna med ett hushållspapper indränkt med lite matolja, vilket förbättrar effektiviteten hos ytbeläggningen som gör att maten inte fastnar.

6 Torka bort eventuellt överskott av olja med ett torrt hushållspapper.



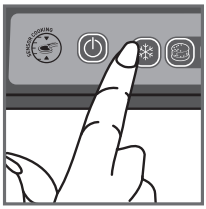
7



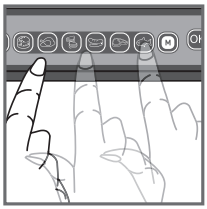
8

7 Stäng apparaten och anslut den sedan till strömkällan. (Observera att sladden måste rullas ut fullständigt.)

8 Tryck på Av/på-knappen.



9



10

9 Om det livsmedel som ska tillagas är fryst trycker du på knappen "Fryst livsmedel".
I annat fall går du direkt till 10.

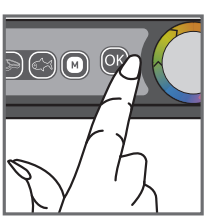
10 Välj lämpligt tillagningsläge, beroende på vilken typ av livsmedel som du vill laga till.

SV

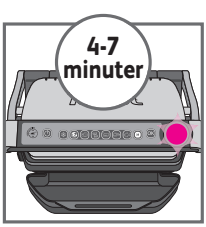
6 tillagningsprogram och 1 manuellt läge

	Välj detta program om du vill steka hamburgare.		Välj detta program om du vill laga till rött kött.
	Välj detta program om du vill laga till fågelkött.		Välj detta program om du vill laga till fisk, laxskivor.
	Välj detta program om du vill laga till panini.		
	Välj detta program om du vill laga till fläskkött, korv eller lamm.		Om du väljer det manuella läget är indikatorn vit och du kan styra tillagningstiden manuellt.

Vid tveksamhet beträffande vilket tillagningsläge som ska användas för andra livsmedel, som inte finns med i ovanstående lista, se "Tabell för tillagning av livsmedel som inte omfattas av programmen" på sidan 77.



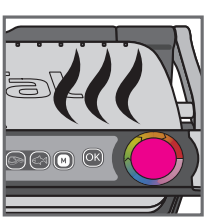
11



12

11 Tryck på OK-knappen: Apparaten startar föruppvärmningen och indikatorn för tillagningsgrad blinkar lila. Obs! Vid fel i det valda programmet går du tillbaka till steg 8.

12 Avvakta 4 till 7 minuter.

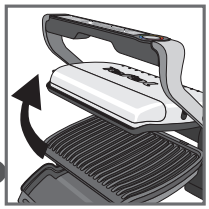


13

13 En ljudsignal avges, indikatorn för tillagningsgrad slutar blinka och börjar lysa lila med ett fast sken för att ange att föruppvärmningsläget har slutförts. Obs! Om apparaten förblir stängd stänger säkerhetssystemet av apparaten när föruppvärmningen är avslutad.

3 Tillagning

SV

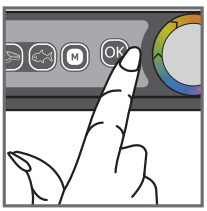


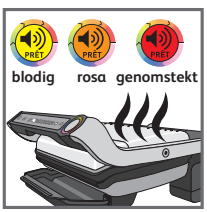
14

15

16

17



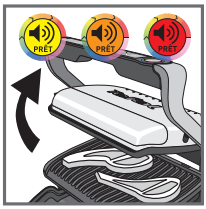


18

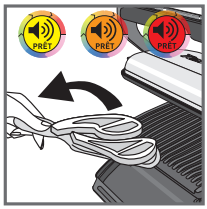
14-15
Efter föruppvärmningen är apparaten klar att användas. Öppna grillen, med hjälp av mittdelen av handtaget, och lägg maten på grillplattan.
Obs! Om apparaten förblir öppen alltför länge stänger säkerhetssystemet automatiskt av grillen.

16-17 Justerar tillagningscykeln (tider och temperaturer) automatiskt efter matens tjocklek och mängd
Stäng apparaten, så startar tillagningscykeln. Indikatorn för tillagningsgrad blir blå och sedan grön, vilket anger funktionen för tidtagning av tillagningen (för att uppnå bästa möjliga resultat bör du undvika att öppna apparaten eller att flytta maten under tillagningen).
Under tillagningen avges en ljudsignal för att informera användaren om att tillagningsgraden "Mycket blodig" (gul) **snart har nåtts.**
Anmärkning för tunna livsmedel: I det här fallet kan OK-knappen blinka och lampan lysa lila med ett fast sken efter att apparaten har stängts. Tryck på OK om du vill starta tillagningscykeln.

18 Indikatorn ändrar färg beroende på tillagningsgraden. När indikatorn är gul och åtföljs av en ljudsignal är maten blodig, när indikatorn är orange med en ljudsignal är maten rosa, när indikatorn är röd är maten genomstekt.
Obs! Om du vill att köttet ska vara "Mycket blodigt" ska du ta ut köttet när indikatorn för tillagningsgrad blir grön.
Observera att för kött är det normalt att tillagningsresultaten varierar beroende på matens typ, kvalitet och ursprung.



19



20

21

19-20

När färgen motsvarar ditt val av tillagningsgrad öppnar du apparaten och tar ut maten.

21 Stäng apparaten. Instrumentpanelen initieras och försätts i läget "Välja program".
Obs! Säkerhetssystemet stänger av apparaten automatiskt om inget program väljs.

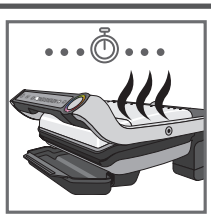
SV

Ny tillagning

Om du önskar laga till andra livsmedel ska du börja om från och med avsnitt 2 Föruppvärmning, punkt 9, även om du vill laga till samma typ av livsmedel.

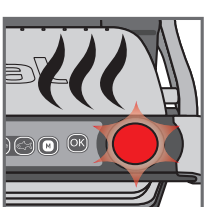
4 Kommentarer

22



23

24



25

22-23-24

Tillagning av livsmedel efter personlig smak (utom tillagning av tunna livsmedel vars tillagningscykel har startats genom att trycka på OK-knappen)

Om du vill laga till maten på grillen efter olika personliga önskemål öppnar du grillen för att ta ut de bitar som har nått önskad tillagningsgrad och stänger den sedan igen för att fortsätta med tillagningen av övriga bitar. Programmets tillagningscykel fortsätter tills graden "Genomstekt" nås.

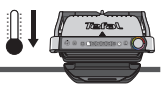
25 Varmhållning

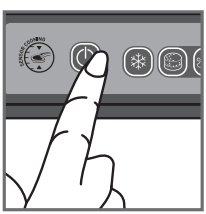
När tillagningen är klar aktiverar apparaten automatiskt funktionen för varmhållning, indikatorn blir röd och blinkar och en ljudsignal avges med 20 sekunders intervall. Om livsmedlet lämnas kvar på grillen fortsätter det att

lagas till medan grillplattorna svalnar och därefter under varmhållningen. Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på OK-knappen.
Obs! Säkerhetssystemet stänger av apparaten automatiskt efter en bestämd tid.

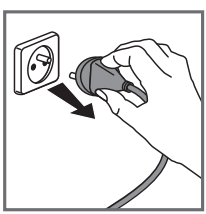
SV

5 Rengöring och underhåll





26

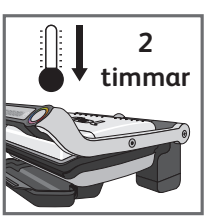


27

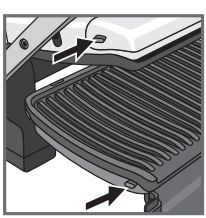
26 Tryck på strömbrytaren för att stänga av apparaten.

27 Koppla bort grillen från strömkällan.

28 Låt den svalna i minst 2 timmar. För att förhindra oavsiktliga brännskador måste du låta grillen svalna fullständigt innan du rengör den.



28

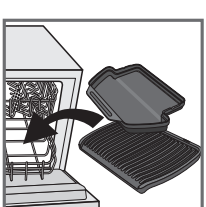


29

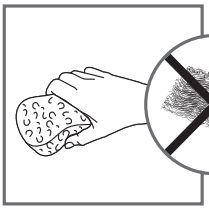
29 Lossa och avlägsna grillplattorna före rengöring.

30 Brickan för uppsamling av fett och grillplattorna kan diskas i diskmaskin.

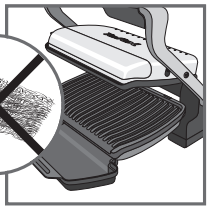
Apparaten och dess sladd får inte köras i diskmaskinen.
Värmeelementen, de delar som är synliga och åtkomliga efter att grillplattorna har avlägsnats, ska inte rengöras. Om de är väldigt smutsiga väntar du tills de har svalnat fullständigt och torkar sedan av dem med en torr trasa.



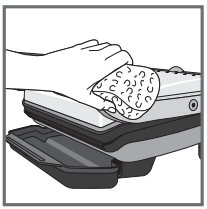
30



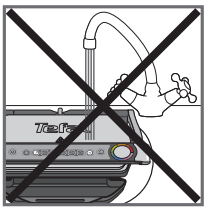
31



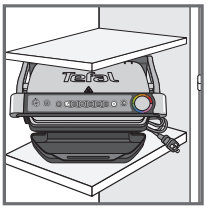
32



33



34



35

31-32

Om du inte använder någon diskmaskin kan du använda varmvatten och lite diskmedel för att rengöra grillplattorna och sedan skölja med mycket vatten för att avlägsna alla rester. Torka noggrant med hushållspapper som inte luddar eller en mjuk och torr trasa.

Använd inte rengöringskuddar av metall, stålull eller slipande rengöringsprodukter för att rengöra någon del av grillen, utan använd endast rengöringssvampar eller rengöringskuddar av nylon eller andra icke-metalliska material.

Töm brickan för uppsamling av fett, diska den i varmvatten med lite diskmedel och torka den sedan noggrant med hjälp av hushållspapper som inte luddar eller en mjuk och torr trasa.

SV

33 Grillens lock ska rengöras med en svamp indränkt med varmvatten och sedan torkas med en mjuk och torr trasa.

34 Grillens stomme får inte sänkas ned i vatten eller någon annan vätska.

35 Se alltid till att grillen är ren och torr innan den läggs undan för förvaring.

36 Alla reparationer ska utföras av en godkänd servicerepresentant.

Felsökning

SV

Problem	Orsak	Lösning
Indikatorn lyser **vit med ett fast sken.**	• En tillagningscykel har startats utan föruppvärmning.	• 2 möjliga alternativ: - låta tillagningen fortgå, men du måste då övervaka tillagningen (vit indikator = manuellt läge), - stänga av apparaten, ta bort maten, stänga apparaten korrekt, programmera om apparaten och vänta till slutet av tillagningen.
Apparaten stängs av automatiskt under föruppvärmningscykeln eller tillagningen.	• Apparaten har stått öppen för länge under tillagning. • Apparaten har varit inaktiv under för lång tid efter slutet av föruppvärmningen eller varmhållningen.	• Koppla bort apparaten från strömkällan, avvakta 2 till 3 minuter och börja sedan om med processen. Nästa gång du använder apparaten ska du se till att öppna den och stänga den snabbt för att uppnå bästa möjliga resultat av tillagningen. Om problemet uppstår på nytt ber vi dig kontakta din lokala Tefal-kundtjänst.
Indikatorn OK **blinkar** efter att maten har lagts på plats.	• Inget livsmedel detekteras. För tunt kött.	• Du kan bekräfta början av tillagningen genom att trycka på knappen OK.
Indikatorn **blinkar vit.** + knappen **blinkar** eller knappen **blinkar**	• Funktionsfel i apparaten. • Produkten har förvarats eller använts på en för kall plats.	• Koppla bort apparaten från strömkällan, anslut den genast igen och starta en ny föruppvärmningscykel. Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår.
Apparaten avger inte längre några ljudsignaler.		
Jag har lagt in maten och stängt apparaten, men tillagningen startar inte.	• Maten har en tjocklek över 4 cm.	• Livsmedlets tjocklek får inte överskrida 4 cm.
Jag har lagt in maten, men indikatorn är fortfarande LILA.	• Du öppnade inte grillen helt för att lägga maten på plats.	• Öppna grillen helt och stäng den sedan igen.
	• Inget livsmedel detekteras. **Köttbiten är för tunn, OK blinkar.**	• Bekräfta början av tillagningen genom att trycka på knappen OK.

Tips, särskilt för kött: Resultaten av tillagningen med de fördefinierade programmen kan variera beroende på livsmedlets ursprung, hur det är uppskuret och kvalitet eftersom programmen har ställts in och testats med livsmedel av god kvalitet. Eftersom köttets tjocklek har tagits med i beräkningen för tillagningen går det inte att laga till mat som är tjockare än 4 cm.

Tabell över program

Särskilt avsett program	Indikator för tillagningsgrad		
Rött kött	Blodigt	Rosa	Genomstekt
Hamburgare	Blodigt	Rosa	Genomstekt
Panini	Lättgrillad	Välgrillad	Frasig
Fisk		Rosa	Genomstekt
Fågelkött			Genomstekt
Fläskkött/korv/lamm			Genomstekt

SV

Tips: Om du vill ha mycket blodigt kött kan du öppna vid grad:

Tabell för tillagning av livsmedel som inte omfattas av programmen

Livsmedel		Tillagningspro-gram	Tillagningsgrad blodig rosa genomstekt
Bröd	brödskivor, varm smörgås		
	fyllt hamburgerbröd: (efter tillagning av köttet)		
Kött och fågel	Fläskkött (benat), sidfläsk		
	Lamm (benat)		
	Frysta kycklingstrimlor		
	Sidfläsk		
	Skinkskiva		
	Marinerat kycklingbröst		
	Ankbröstfilé		
Fisk	Hel forell		
	Oskalade räkor		
	Gambas (skalade eller oskalade)		
	Tonfisk		
Manuellt läge	Grillade grönsaker ... (tunna och med jämn tjocklek)	M	Fast temperatur

För frysta livsmedel trycker du på innan du väljer program.

TURVAOHJEET TÄRKEÄT VAROTOIMET

- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa käyttöolosuhteissa, jotka eivät kuulu takuuseen:
  - henkilökunnalle varatut keittiönurkkaukset myymälöissä, toimistoissa tai muissa ammatillisissa ympäristöissä
  - maatilat
  - hotellien, motellien tai muiden vastaavien majoitusmuotojen asukkaiden käytössä
  - Bed&Breakfast-tyyppiset majoitusympäristöt.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja eri lisälaitteet, jotka ovat laitteen sisä- ja ulkopuolella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai kokemattomille käyttäjille ilman heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvontaa tai ilman tämän antamaa laitteen käyttöä koskevaa opastusta. Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Tätä laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset sekä sellaiset henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoja laitteen käyttämisestä tai joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, jos he ovat saaneet laitteen turvallista käyttöä koskevaa opastusta ja he ovat toisen henkilön valvonnassa ja he tuntevat laitteen käyttöön liittyvät riskit. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Käyttäjän tekemää hoitoa ja huoltoa eivät saa tehdä lapset, paitsi jos lapsi on vähintään 8-vuotias ja häntä pidetään silmällä. Säilytä laite ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Älä jätä käytössä olevaa laitetta ilman valvontaa.
- ⚠ Kosketettavissa olevien pintojen lämpötila voi olla korkea laitteen ollessa toiminnassa.

FI

Älä koske laitteen kuumiin pintoihin.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kytkettäväksi toimintaan ulkoisella aikakytkimellä tai erillisellä kauko-ohjainjärjestelmällä.
- Avaa johto kokonaan rullalta.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on jätettävä valmistajan, jälleenmyyjän tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi.
- Jos käytät jatkojohtoa, sen halkaisijan on oltava vastaavanlainen ja siinä on oltava maadoitus. Pidä huoli, että kukaan ei pääse kompastumaan jatkojohtoon.
- Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että sähköliitäntä on yhteensopiva laitteen pohjassa mainitun tehon ja jännitteen kanssa.
- Puhdista laitteen paistolevyt pesusienellä, kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.
- Laitetta ei saa upottaa veteen. Älä koskaan upota laitetta tai johtoa veteen.

FI

Huolehdi seuraavista

- Lue nämä ohjeet sekä laitteen mukana toimitettujen lisävarusteiden ohjeet huolellisesti ja pidä ne käden ulottuvilla.
- Jos sattuu onnettomuus, huuhtele palovamma heti kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteyttä lääkäriin.
- Ennen ensimmäistä käyttöä pese levyt (noudata Puhdistus-kappaleen ohjeita), kaada hieman öljyä levyjen päälle ja pyyhi ne pehmeällä liinalla.
- Sijoita johto ja mahdollinen jatkojohto niin, etteivät ne häiritse ruokailijoiden liikkumista pöydän ympärillä eikä kukaan pääse kompastumaan johtoihin.
- Kypsennyksestä syntyvä savu voi olla haitallista eläimille, joilla on erityisen herkkä hengityselimistö, kuten linnuille. Suosittelemme, että laitetta ei käytetä lintujen lähistöllä.
- Säilytä laite lasten ulottumattomissa.
- Tarkasta ennen käyttöä, että levyn molemmat puolet on puhdistettu hyvin.
- Jotta levyt eivät vahingoitu, käytä niitä vain laitteessa, johon ne on tarkoitettu (älä laita niitä esimerkiksi uuniin, kaasuliedelle tai sähkölevylle).
- Huolehdi siitä, että levyt on aseteltu ja kiinnitetty huolellisesti laitteen runkoon. Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valtuutetusta huoltopalvelusta saatuja levyjä.
- Käytä aina muovi- tai puulastaa, jotta paistolevyjen pinnoite ei vaurioidu.

Älä tee seuraavia

- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä pidä laitetta kytkettynä pistorasiaan, ellei se ole käytössä.
- Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei pidä sijoittaa nurkkaan tai seinää vasten.
- Älä sijoita laitetta suoraan herkälle alustalle (lasipöydälle, pöytäliinalle tai lakattujen huonekalujen päälle) äläkä myöskään muoviliinatyyppiselle alustalle.
- Älä sijoita laitetta seinään kiinnitetyn huonekalun tai hyllyn alapuolelle tai helposti syttyvien materiaalien, kuten sälekaihdinten, verhojen tai seinävaatteiden lähelle.
- Älä sijoita laitetta liukkaalle tai kuumalle pinnalle tai sen lähelle äläkä anna johdon roikkua lämmönlähteen yläpuolella (keittolevyt, kaasuliesi jne.).

FI

- Älä aseta keittiövälineitä laitteen paistopinnoille.
- Älä leikkaa suoraan paistolevyjen päällä.
- Älä koskaan käytä metallista pesusientä tai hankausjauhetta, sillä muuten paistopinta (tarttumaton pinnoite) saattaa vahingoittua.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Älä kanna laitetta kädensijan tai metallilankojen varassa.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.
- Älä laita alumiinifoliota tai mitään muuta materiaalia levyjen ja paistettavien ruokien väliin.
- Älä irrota rasvankeräysastiaa kypsennyksen aikana. Jos rasvankeräysastia täyttyy käytön aikana, anna laitteen jäähtyä, ennen kuin tyhjennät keräysastian.
- Älä laita kuumaa levyä veteen tai herkälle pinnalle.
- Vältä liian pitkää kuumennusta tyhjänä, jotta pinnoite pysyy tarttumattomana.
- Älä käsittele levyjä, kun ne ovat kuumia.
- Älä kääri kypsennettävää ruokaa leivinpaperiin.
- Älä liekitä ruokaa laitteessa, sillä se voi vaurioitua.
- Älä laita alumiinifoliota tai mitään muuta materiaalia levyjen ja vastusten väliin.
- Älä lämmitä grilliä tai paista siinä ruokaa, niin että se on auki.
- Älä kuumenna laitetta ilman paistolevyjä.

Neuvoja/tietoja

- Kiitos, että valitsit tämän laitteen, joka on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
- Turvallisuuden takaamiseksi laite täyttää soveltuvat standardit ja säädökset (mm. pienjännitedirektiivi, sähkömagneettista yhteensopivuutta koskeva direktiivi, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskeva direktiivi ja ympäristödirektiivit).
- Ensimmäisellä käyttökerralla voi syntyä hieman hajua tai savua.
- Valmistaja varaa oikeuden tehdä muutoksia laitteiden ominaisuuksiin tai osiin milloin tahansa, kuluttajan edun mukaisesti.
- Logolla ⊠ merkittyjen osien kanssa kosketuksiin joutuneita nestemäisiä tai kiinteitä ruoka-aineita ei saa nauttia.
- Jos ruoka-aineet ovat liian paksuja, turvajärjestelmä estää laitteen käynnistämisen.

Ympäristö

Suojele ympäristöä!

ⓘ Laitteessa on lukuisia materiaaleja, jotka voidaan kerätä talteen tai kierrättää.

➲ Toimita laite keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa valtuutettuun huoltokeskukseen, jossa se käsitellään asianmukaisesti.

Kuvaus

A Ohjaustaulu
A1 Käynnistys-/sammutuspainike
A2 Pakasteiden sulatus
A3 Paisto-ohjelmat
A4 Manuaalinen käyttö
A5 OK-painike
A6 Paistoasteen ilmaisin
B Laitteen runko
C Kädensija
D Paistolevyt
E Nesteenkeräysastia
F Virtajohto

Paistoasteen ilmaisimen värien selitys (LED)

FI

esilämmitys

VILKKUVA VIOLETTI
Esilämmitys.

TASAINEN VIOLETTI
Esilämmityksen loppu. Odottaa ruoka-aineita.

paiston alku

SININEN
Paiston alku.

VIHREÄ
Paistoaste: lähes raaka.
Paistamisen aikana kuuluu äänimerkki hieman ennen kuin paistoaste puoliraaka (keltainen) saavutetaan.

paisto - valmis syötäväksi

KELTAINEN
Paistoaste: puoliraaka.

ORANSSI
Paistoaste: puolikypsä (medium).

PUNAINEN
Paistoaste: kypsä.

lämpimänä pitäminen (noin 30')

VILKKUVA PUNAINEN
Kypsä-paistoasteen loppu.

KIINTEÄ VALKOINEN
Olet valinnut manuaalisen käytön tai käyttänyt laitetta väärin. Katso "Vianetsintäopas".

VILKKUVA VALKOINEN
Katso "Vianetsintäopas" (esimerkiksi palautus, soitto asiakaspalveluun)

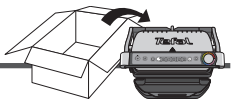
Paisto-ohjelmien ohje

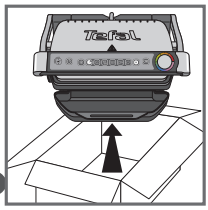
Jauhelihapihvi
Panini
Siipikarja
Kala
Punainen liha
Sianliha/makkarat/karitsanliha

Manuaalinen käyttö: manuaalisesti käytettävä perinteinen grilli.

FI

1 Säätö





1

2

1 Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja eri lisälaitteet, jotka ovat laitteen sisä- ja ulkopuolella.

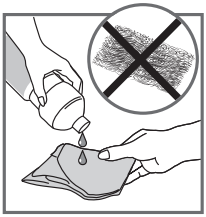
2 Ennen ensimmäistä käyttöä irrota levyt ja puhdista ne huolellisesti lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella ja huuhtele ja kuivaa huolellisesti.

3

4

3-4 Aseta irrotettava nesteenkeräysastia laitteen etuosaan.

2 Esilämmitys

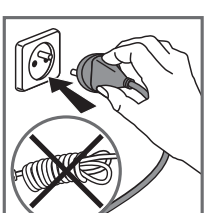


5

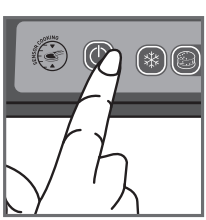
6

5 Voit halutessasi parantaa paistotulosta ja tarttumattoman pinnoitteen toimintaa pyyhkimällä paistolevyt talouspaperilla, jossa on hieman ruokaöljyä.

6 Pyyhi ylimääräinen öljy pois puhtaalla talouspaperin palalla.



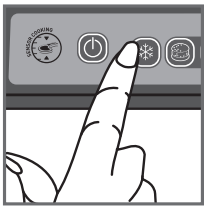
7



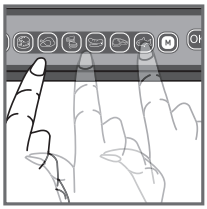
8

7 Sulje laite ja kytke se pistorasiaan. (Johto täytyy avata kokonaan rullalta).

8 Paina käynnistys-/sammutuspainiketta.



9



10

9 Jos paistettava ruoka on jäässä, paina "pakasteiden sulatus" -painiketta. Muussa tapauksessa siirry suoraan kohtaan 10.

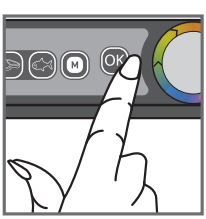
10 Valitse sopiva paistotapa kypsennettävän ruoan perusteella.

FI

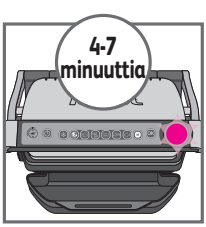
6 paisto-ohjelmaa ja 1 manuaalinen käyttötila

	Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat paistaa jauhelihapihvejä.		Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat paistaa punaista lihaa.
	Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat paistaa siipikarjan lihaa.		Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat paistaa kalaa, esim. lohipihvejä.
	Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat paistaa panineja.		
	Valitse tämä paisto-ohjelma, jos haluat paistaa sianlihaa, makkaroita tai karitsanlihaa		Jos valitset manuaalisen käytön, ilmaisin on valkoinen ja voit vaikuttaa paistoaikaan manuaalisesti.

Jos et tiedä, kuinka valita paistotapa ruoka-aineille, joita ei mainita tässä, katso "Paistotaulukko muille ruoka-aineille", sivu 89.



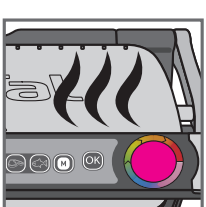
11



12

11 Paina OK-painiketta: laite aloittaa esilämmityksen, paistoasteen ilmaisin vilkkuu violettina. Huom.: Jos valitset vahingossa väärän ohjelman, palaa kohtaan 8.

12 Odota 4–7 minuuttia.



13

13 Kun esilämmitys loppuu, kuuluu äänimerkki ja paistoasteen ilmaisin lakkaa vilkkumasta ja alkaa palaa violettina. Huomautus: Jos laitetta ei avata esilämmityksen loputtua, turvajärjestelmä sammuttaa laitteen..

3 Kypsennys

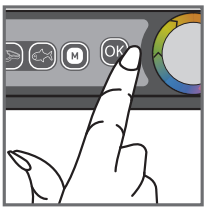
FI

14

15

16

17

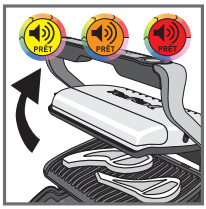


18

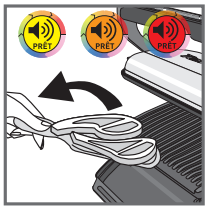
14-15
Esilämmityksen jälkeen laite on valmis käyttöön. Avaa grilli tarttumalla kädensijan keskiosaan ja laita ruoka-aineet paistolevylle sulkematta kantta välillä. Huomautus: Jos laite jää auki liian pitkäksi ajaksi, turvajärjestelmä sammuttaa sen automaattisesti.

16-17 Laite säätää automaattisesti paisto-ohjelman (keston ja lämpötilan) ruoka-aineiden paksuuden ja määrän perusteella
Sulje laite paisto-ohjelman käynnistämiseksi. Voit seurata paisto-ohjelman edistymistä paistoasteen ilmaisimesta, joka muuttuu ensin siniseksi ja sitten vihreäksi (saat paremman tuloksen, jos et avaa laitetta tai siirrä ruoka-aineita paiston aikana).
Paiston aikana kuuluu äänimerkki **hetkeä ennen kuin saavutetaan** paistoaste "puoliraaka" (keltainen).
Ohuita ruoka-aineita koskeva huomautus: kun olet sulkenut laitteen, OK-painike voi vilkkua ja merkkivalo palaa violettina. Käynnistä siinä tapauksessa paisto-ohjelma painamalla OK-painiketta.

18 Ilmaisin muuttaa väriään paistoasteen mukaisesti. Kun ilmaisin on keltainen ja kuuluu äänimerkki, paistettava ruoka on puoliraakaa. Kun ilmaisin on oranssi ja kuuluu äänimerkki, ruoka on puolikypsää. Kun ilmaisin on punainen, ruoka on kypsää.
Huomautus: jos pidät melkein raa'asta lihasta, lopeta paistaminen, kun paistoasteen ilmaisin muuttuu vihreäksi.
Huomaa, että etenkin lihan paistotulos voi vaihdella raaka-aineen tyypistä, laadusta ja alkuperästä riippuen.



19



20

21

19-20
Kun ilmaisimen väri vastaa haluamaasi paistoastetta, avaa laite ja ota ruoka pois.

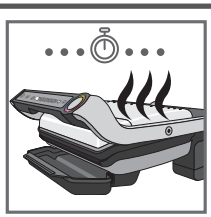
21 Sulje laite. Ohjaustaulun valinnat poistuvat ja laite siirtyy ohjelman valintatilaan.
Huomautus: turvajärjestelmä sammuttaa laitteen automaattisesti, jos mitään ohjelmaa ei valita.

FI

Seuraava kypsennys
Jos haluat paistaa muita ruokia, aloita uudelleen osiosta 2 Esilämmitys, kohta 9, myös silloin, kun paistat samanlaisia ruokia.

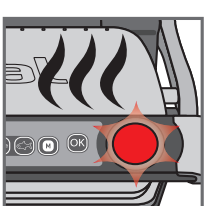
4 Huomautuksia

22



23

24



25

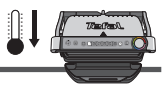
22-23-24
Ruokien paistaminen eri henkilöiden toiveiden mukaisesti (ei koske ohuita ruokia, joiden paistaminen on käynnistetty painamalla OK-painiketta)
Jos haluat paistaa grilliin laitettuja ruokia eri kypsyysasteisiin, avaa grilli ja poista palat, jotka ovat saavuttaneet halutun paistoasteen ja sulje sitten grilli uudelleen, jolloin muut palat jäävät vielä paistumaan. Paisto-ohjelma jatkuu, kunnes se tulee kohtaan "kypsä".

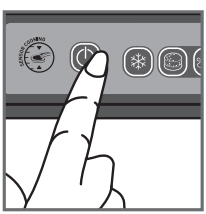
25 Lämpimänä pitäminen -toiminto
Kun paisto-ohjelma on päättynyt, laite siirtyy automaattisesti lämpimänä pitäminen -tilaan, ilmaisin alkaa vilkkua punaisena ja 20 sekunnin välein kuuluu äänimerkki. Jos ruoka jätetään grilliin, sen kypsyminen jatkuu paistolevyjen

jäähtyessä ja lämpimänä pitäminen -tilan aikana. Voit pysäyttää äänimerkin painamalla OK-painiketta.
Huomautus: turvajärjestelmä sammuttaa laitteen automaattisesti jonkin ajan kuluttua.

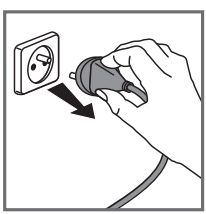
FI

5 Puhdistus ja kunnossapito



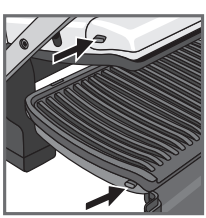


26

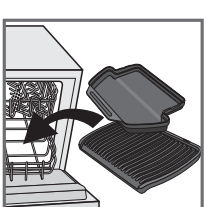


27

28



29



30

26 Sammuta laite painamalla katkaisinta.

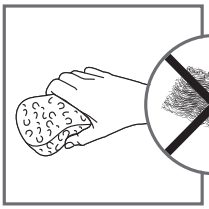
27 Irrota grilli pistorasiasta.

28 Anna sen jäähtyä vähintään 2 tuntia. Anna grillin jäähtyä täysin ennen puhdistusta välttääksesi palovammat.

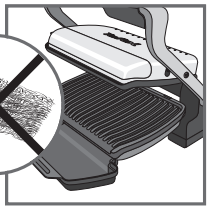
29 Irrota levyt ja ota ne pois laitteesta ennen puhdistusta.

30 Nesteenkeräysastian ja paistolevyt voi pestä astianpesukoneessa.

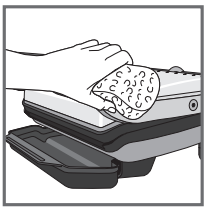
Laitetta ja virtajohtoa ei saa laittaa astianpesukoneeseen.
Lämmitysvastuksia, jotka tulevat esiin, kun levyt on poistettu, ei normaalisti puhdisteta. Jos ne kuitenkin ovat todella likaiset, voit hangata niitä kuivalla liinalla, kun laite on täysin jäähtynyt.



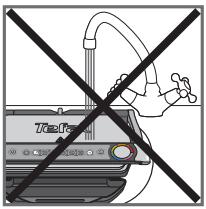
31



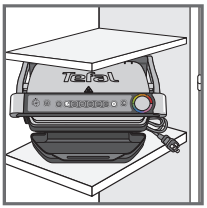
32



33



34



35

31-32
Jos peset paistolevyt käsin, käytä lämmintä vettä ja hieman astianpesuainetta ja huuhtele pesuainejäämät runsaalla vedellä. Kuivaa huolellisesti talouspaperilla tai pehmeällä ja kuivalla liinalla.
Älä puhdista mitään grillin osaa käyttämällä metallista hankaussientä, teräsvillaa tai hankaavia pesuaineita. Käytä vain muovisia tai ei-metallisia puhdistusvälineitä, kuten pesusieniä.
Tyhjennä nesteenkeräysastia ja pese se lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Kuivaa se huolellisesti talouspaperilla tai pehmeällä ja kuivalla liinalla.

FI

33 Puhdista grillin kansi pyyhkimällä se lämpimään veteen kastetulla sienellä ja pyyhi lopuksi pehmeällä ja kuivalla liinalla.

34 Älä upota grillin runkoa veteen tai muuhun nesteeseen.

35 Varmista aina, että grilli on puhdas ja kuiva, ennen kuin laitat sen kaappiin.

36 Vain valtuutettu huoltopalvelu saa korjata laitteen.

Vianetsintäopas

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Ilmaisimessa **palaa valkoinen valo.**	• Paisto-ohjelma on alkanut ilman esilämmitystä.	¥ Kaksi mahdollista vaihtoehtoa: - anna laitteen paistaa ruokia mutta valvo paistamista (valkoinen merkkivalo = manuaalinen käyttö), - pysäytä laite ja poista ruoka, sulje laite oikein, ohjelmoi se uudelleen ja odota, kunnes esilämmitys loppuu.
Laite sammuu itsestään esilämmityksen tai paisto-ohjelman aikana.	• Laite on jäänyt auki liian pitkäksi ajaksi kesken paiston. • Laite on ollut käyttämättä liian pitkään esilämmityksen tai lämpimänä pitäminen -tilan jälkeen.	• Irrota laite pistorasiasta, odota 2–3 minuuttia ja aloita alusta. Kun käytät laitetta seuraavan kerran, muista avata ja sulkea se riittävän nopeasti, niin saat paremman paistotuloksen. Jos sama ongelma toistuu, ota yhteys paikalliseen Tefalin asiakaspalveluun.
Ilmaisin OK vilkkuu, kun laitteeseen on laitettu ruokaa.	• Ruoka-ainetta ei havaittu. Lihanpala on liian ohut.	• Vahvista paiston aloitus painamalla painiketta OK.
Ilmaisin **vilkkuu valkoisena.** + -painike **vilkkuu** tai --painike **vilkkuu**	• Laite on epäkunnossa. • Laitetta on säilytetty tai käytetty liian kylmässä tilassa.	• Irrota laite pistorasiasta ja kytke se heti takaisin pistorasiaan. Käynnistä esilämmitys uudelleen. Jos sama ongelma toistuu, ota yhteys asiakaspalveluun.
Laite ei enää anna äänimerkkejä.		
Laitoin ruokaa laitteeseen ja suljin sen, mutta paisto-ohjelma ei käynnisty.	• Ruoka on yli 4 cm paksua.	• Ruoan paksuus ei saa olla yli 4 cm.
Laitoin ruokaa laitteeseen, mutta ilmaisin on edelleen VIOLETTI.	• Et avannut grilliä kokonaan, kun laitoit ruokaa sinne.	• Avaa grilli kokonaan ja sulje se uudelleen.
	• Ruoka-ainetta ei havaittu. **Lihanpala on liian ohut, "OK" vilkkuu.**	• Vahvista paiston aloitus painamalla painiketta OK.

Etenkin lihaa koskeva neuvo: Valmiiden ohjelmien paistotulokset voivat vaihdella riippuen paistettavan ruoka-aineen alkuperästä, leikkuutavasta ja laadusta. Ohjelmat on määritetty ja testattu käyttämällä laadukkaita ruoka-aineita. Myös lihan paksuus otetaan huomioon paiston aikana. Laitteella ei voi paistaa ruokia, joiden paksuus on yli 4 cm.

Ohjelmataulukko

Erityisohjelma	Paistoasteen väri-ilmaisin		
Punainen liha	Puoliraaka	Puolikypsä	Kypsä
Jauhelihapihvi	Puoliraaka	Puolikypsä	Kypsä
Panini	Kevyesti paistettu	Kypsä	Rapea
Kala		Puolikypsä	Kypsä
Siipikarja			Puolikypsä
Sianliha/makkarat/karitsanliha			Puolikypsä

FI

Vihje: jos pidät melkein raa'asta lihasta, voit avata grillin, kun paistoaste on:

Paistotaulukko muille ruoka-aineille

Ruoka-aineet		Paisto-ohjelma	Paistoaste puoliraaka	 puolikypsä	 kypsä
Leipä	leipäviipale, lämmin voileipä				
	hampurilainen: (kun liha on paistettu jo aiemmin)				
Liha ja siipikarja	Sianliha (luuton), porsaankylki				
	Karitsa (luuton)				
	Pakastettu broilerin sisäfilee				
	Porsaankylki				
	Viipale raakaa kinkkua				
	Marinoitu broilerinrinta				
	Ankanrinta				
Kala	Kokonainen taimen				
	Kuorimattomat katkaravut				
	Jättikatkaravut (kuoritut tai kuorimattomat)				
	Tonnikala				

Manuaalinen	Grillatut kasvikset jne. (ohuet, tasapaksuiset)		Kiinteä lämpötila

Jos paistat jäisiä ruokia, paina ennen ohjelman valitsemista.

SIKKERHETSRÅD OG VIKTIGE FORHOLDSREGLER

- Dette apparatet er kun beregnet til hjemmebruk. Apparatet er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og garantien faller bort ved slik bruk:
  - I kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer.
  - På gårder.
  - Av kunder på hotell, motell og andre overnattingssteder.
  - På steder som f.eks. bed & breakfast.

NO

- All emballasje, klistremerker eller diverse tilbehør i og utenpå apparatet må fjernes.
- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene får hjelp eller nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og personer uten erfaring eller forkunnskaper eller med reduserte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, forutsatt at disse har fått instruksjoner om hvordan de skal bruke apparatet på en sikker måte og kjenner til risikoene. Unngå at barn leker med apparatet. Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren, skal ikke utføres av barn med mindre de er minst 8 år og under tilsyn. Apparatet og ledningen skal være utenfor rekkevidde for barn under 8 år.
- Bruk aldri apparatet uten tilsyn.
- ⚠ Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i gang.
  Apparatets varme flater må aldri berøres.

- Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Trekk ledningen helt ut.
- Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetsmessige årsaker erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med lignende kvalifikasjoner.
- Hvis det brukes skjøteledning, må den minst ha samme tverrsnitt og ha integrert jordingskontakt. Ta alle de nødvendige forholdsregler så ingen personer snubler i ledningen.
- Bruk kun stikkontakter med jord for å koble til apparatet.
- Sjekk at det elektriske anlegget stemmer overens med effekten og spenningen på apparatets merkeskilt.
- For rengjøring av koketoppene, bruk en svamp eller en klut med varmt vann og oppvaskmiddel.
- Dette apparatet skal ikke dyppes ned i vann. Apparatet og ledningen skal aldri dyppes ned i vann.

NO

Hva man skal gjøre

- Les bruksanvisningen nøye, og oppbevar den lett tilgjengelig. Den er felles for de ulike modellene, avhengig av tilbehørsdelene som følger med apparatet.
- Skulle det skje en ulykke, må du straks holde den forbrente legemsdelen under kaldt rennende vann og kontakte en lege om nødvendig.
- Når apparatet tas i bruk for første gang, skal platene vaskes (se avsnittet om rengjøring). Hell litt olje på platene og tørk dem av med en myk klut.
- Pass på hvor du plasserer ledningen med eller uten skjøteledning. Ta alle nødvendige forholdsregler slik at gjestene ikke hindres i å gå rundt bordet eller snubler i ledningen.
- Røyk fra stekingen kan være farlig for dyr som har spesielt sensitive pusteorganer, som fugler. Dersom du har fugler, anbefales det at du flytter disse bort fra stedet der det stekes.
- Apparatet skal alltid oppbevares utilgjengelig for barn.
- Sjekk at begge sidene av platen er rengjort før bruk.
- For å unngå at platene skades, skal de kun brukes på det apparatet de er beregnet for (f.eks.: Legg dem ikke inn i ovnen, på gass eller på en elektrisk koketopp…).
- Påse at platene er stabile, riktig plassert og solid klipset fast til apparatets sokkel. Bruk kun plater som du kan skaffe i godkjente servicesentre.
- Bruk alltid en stekespade av tre for å beskytte stekeplatens overflate.

Hva man ikke skal gjøre

- Apparatet må ikke brukes ute.
- Apparatet må ikke tilkobles når det ikke er i bruk.
- For å unngå overoppheting skal apparatet ikke plasseres i et hjørne eller mot en vegg.
- Apparatet skal aldri settes rett på en skjør overflate (glassbord, duk, lakkert møbel …) eller på en plastduk.
- Apparatet må ikke plasseres under et overskap eller en hylle, eller ved siden av materialer som kan ta fyr, som gardiner, persienner eller forheng.
- Apparatet må ikke plasseres på eller i nærheten av glatte eller varme flater, og ledningen må ikke befinne seg over en varmekilde (kokeplater, gassbluss…).
- Ikke legg kjøkkenredskaper på apparatets stekeoverflater.

NO

- Ikke skjær rett på platene.
- Bruk aldri skuresvamper eller skuremidler da de kan skade stekeoverflaten (klebefritt materiale).
- Apparatet må ikke flyttes på under bruk.
- Apparatet skal ikke løftes etter håndtaket eller metalltrådene.
- Apparatet må ikke brukes tomt.
- Legg aldri aluminiumfolie eller andre gjenstander mellom platene og matvarene som stekes.
- Trekk ikke ut fettskuffen under steking. Dersom fettskuffen blir full under steking, la først apparatet bli kaldt før du tømmer skuffen.
- Plasser ikke varme plater i vann eller på en skjør overflate.
- For å bevare beleggets klebefrie egenskaper, bør man unngå å la platen være varm lenge mens den er tom.
- Håndter aldri platene når de er varme.
- Stek ikke mat i matpapir el.lign.
- For å unngå å skade apparatet, må du aldri bruke det til å flambere.
- Legg aldri aluminiumfolie eller andre gjenstander mellom platene og motstandene.
- Varm aldri opp apparatet eller stek i posisjon "åpen grill".
- Varm aldri opp apparatet uten stekeplatene.

Råd/informasjon

- Vi takker deg for at du har kjøpt dette apparatet, som er utelukkende forbeholdt bruk i hjemmet.
- Av sikkerhetsgrunner er dette apparatet i samsvar med gjeldende standarder og forskrifter (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med matvarer, miljø, …).
- Når apparatet brukes for første gang, kan det lukte svakt av røyk.
- Vårt firma forbeholder seg retten til når som helst og i forbrukerens interesse å endre egenskapene eller bestanddelene til sine produkter.
- Faste og flytende matvarer som kommer i kontakt med delene merket med logoet ⊠, skal ikke spises.
- Dersom matvarene er for tykke, vil sikkerhetssystemet hindre apparatet i å virke.

Miljø

Tenk grønt!

ⓘ Apparatet inneholder mange materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.

➲ Lever apparatet fra deg ved en godkjent returstasjon eller et autorisert serviceverksted når det ikke skal brukes mer.

Beskrivelse

A Betjeningspanel
A1 Av/på-knapp
A2 Frossenfunksjon
A3 Stekeprogrammer
A4 Manuell funksjon
A5 OK-knapp
A6 Indikator for stekegrad
B Selve apparatet
C Håndtak
D Stekeplater
E Fettskuff
F Strømledning

Forklaring av fargene i stekegradsindikatoren (LED)

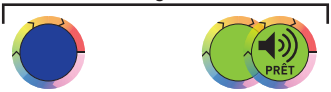
NO

forvarming

BLINKER FIOLETT
Forvarming

LYSER FAST FIOLETT
Forvarming slutt.
Venter på matvarene.

steking starter



BLÅ
Steking starter

GRØNN
"Blodig/rå".
Under stekingen vil et lydsignal avgis for å varsle brukeren om at stekegraden "lettstekt" (gul) snart er nådd.

steking - klar til å spises

GUL
"Lettstekt"

ORANSJE
"Medium".

RØD
"Godt stekt".

holdes varm (ca. 30')

BLINKER RØDT
Ferdig "godt stekt".

LYSER HVITT FAST
Manuell funksjon valgt eller feilhåndtering, se "Feilsøking".

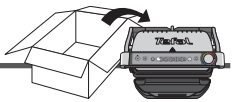
BLINKENDE HVIT
Se "Feilsøking" (retur, ringe kundeservice...)

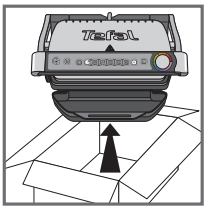
Guide over stekeprogrammer

- Kjøttdeig
- Fjærkre
- Rødt kjøtt
- Panini
- Fisk
- Svinekjøtt/pølser/lam

Manuell modus: tradisjonell grill for manuelle operasjoner.

1 Klargjøring





1

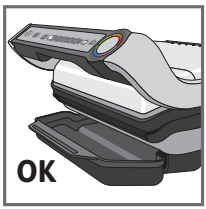
2

NO

1 All emballasje, klistremerker eller diverse tilbehør i og utenpå apparatet, må fjernes.

2 Før apparatet tas i bruk første gang, fjern platene og vask dem nøye med varmt vann og oppvaskmiddel. Skyll og tørk godt.

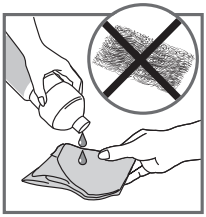
3



4

3-4 Anbring fettskuffen foran apparatet.

2 Forvarming

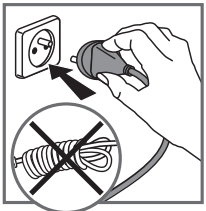


5

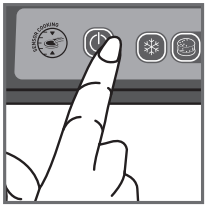
6

5 Om ønskelig kan du forbedre resultatene ved å smøre litt olje på platene med litt kjøkkenpapir. Overflaten blir da enda mindre klebende.

6 Fjern overflødig olje med litt rent kjøkkenpapir.



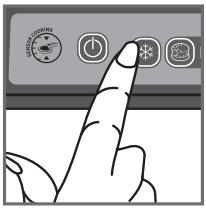
7



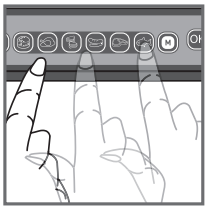
8

7 Lukk igjen, og koble apparatet til strømuttaket. (Påse at ledningen rulles helt ut).

8 Trykk på av/på-knappen.



9



10

9 Dersom maten som skal stekes er frossen, trykk på knappen "frossen-funksjon".
Hvis ikke, gå videre til punkt 10.

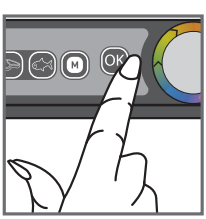
10 Velg stekemodus avhengig av matvaren som stekes.

6 stekeprogrammer og 1 manuell modus

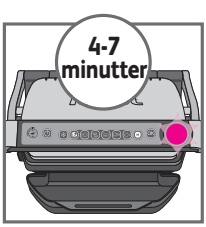
NO

	Velg dette stekeprogrammet dersom du har til hensikt å steke kjøttdeig.		Velg dette stekeprogrammet dersom du har til hensikt å steke rødt kjøtt.
	Velg dette stekeprogrammet dersom du har til hensikt å steke fjærkre.		Velg dette stekeprogrammet dersom du har til hensikt å steke fisk, laksefileter.
	Velg dette stekeprogrammet dersom du har til hensikt å steke panini.		
	Velg dette stekeprogrammet dersom du har til hensikt å steke svinekjøtt, pølser eller lam.		Dersom du velger manuell modus, er indikatoren hvit, og du kan kontrollere steketiden manuelt.

Dersom du er i tvil når det gjelder stekemodus for andre matvarer enn de som er oppgitt her, se "Tabell over steketider for matvarer som ikke inngår i programmet", side 101.



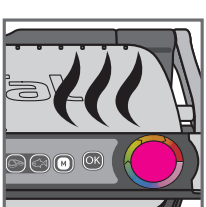
11



12

11 Trykk på knappen "OK": Apparatet begynner forvarmingen, og stekegrads-indikatoren blinker fiolett. NB: Dersom du velger feil program, gå tilbake til trinn 8.

12 Vent i 4 til 7 minutter.



13

13 Det avgis et lydsignal, stekegrads-indikatoren blinker først og lyser deretter fast fiolett for å signalisere at forvarmingen er over. Merk: Etter forvarmingen vil sikkerhetssystemet skru av apparatet dersom det forblir lukket.

3 Steking

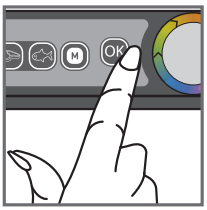
14

15

NO

16

17

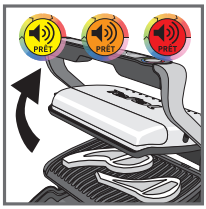


18

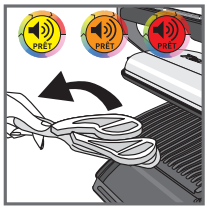
14-15
Etter forvarmingen er apparatet klart til bruk. Åpne opp grillen ved hjelp av det midtre håndtaket, og plasser maten på stekeplaten.
Merk: Dersom apparatet forblir åpent for lenge, vil sikkerhetssystemet automatisk skru av apparatet.

16-17 Tilpasser stekesyklusen automatisk (tid og temperatur) avhengig av tykkelse og mengde
Lukk igjen apparatet for å starte en stekesyklus. Stekegradsindikatoren blir først blå, så grønn for å indikere steketiden (for å oppnå de beste resultater, unngå å åpne apparatet eller flytte rundt på matvarene under stekingen).
Under stekingen avgis et lydsignal som varsler brukeren om at nivået "lite stekt" (gul) **snart er nådd.**
Bemerkning som gjelder "tynne" matvarer: Etter at apparatet er lukket, kan det hende at OK-knappen blinker og at lampen lyser fast fiolett. Trykk da på "OK" for å starte stekesyklusen.

18 Avhengig av stekegraden skifter indikatoren farge. Når indikatoren er gul og det avgis et lydsignal, er maten "lite stekt", når indikatoren er oransje og det avgis et lydsignal, er maten "medium", og når den er rød, er maten "godt stekt".
Merk: Dersom du liker kjøttet "blodig/rått" må du fjerne det før indikatoren blir grønn.
Merk: Når det gjelder kjøtt, er det normalt at stekeresultatene varierer etter type, kvalitet og opprinnelse.



19



20

21

19-20

Når fargen på indikatoren tilsvarer ønsket stekegrad, åpne opp apparatet, og fjern matvarene.

21 Lukk igjen apparatet. Betjeningspanelet initialiseres og settes på modus "valg av program".
Merk: Sikkerhetssystemet vil automatisk skru av apparatet dersom ikke noe program har blitt valgt.

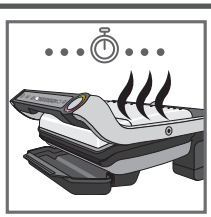
Steking nummer to

NO

Dersom du ønsker å steke andre matvarer, begynn på nytt fra avsnitt 2 Forvarming, punkt 9, selv om det er samme type mat som skal stekes.

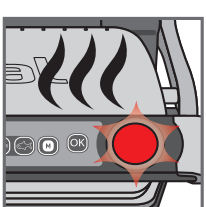
4 Kommentarer

22



23

24



25

22-23-24

Steking av mat etter personlig smak (unntatt steking av tynne matvarer hvis stekesyklus har blitt startet opp med trykk på "OK")

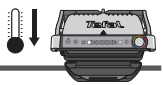
Dersom du ønsker å steke matvarene som er plassert på grillen etter personlige preferanser, åpne opp grillen og fjern de stykkene som er stekt som ønsket. Lukk deretter igjen grillen for å fortsette stekingen av de andre. Programmet fortsetter sin syklus til graden "godt stekt".

25 Funksjonen "holdes varm"

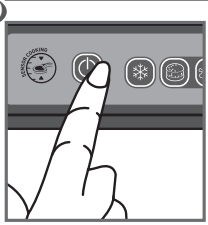
Når stekingen er over, går apparatet automatisk over til funksjonene "holdes varm". Indikatoren blinker rødt og et lydsignal avgis hvert 20. sekund. Dersom matvaren etterlates på grillen, vil den fortsette å steke mens platene

kjøles ned. Du kan stoppe lydsignalet ved å trykke på knappen "OK".
Merk: Sikkerhetssystemet skrur automatisk av apparatet etter en viss tid.

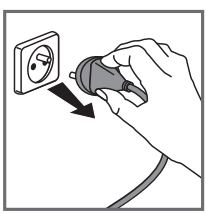
5 Rengjøring og vedlikehold



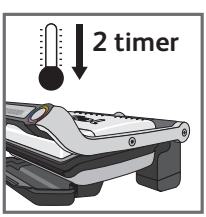
NO



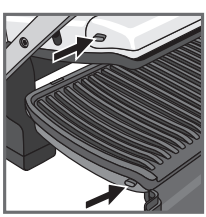
26



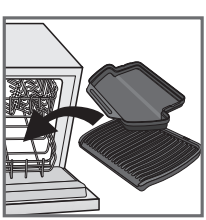
27



28



29



30

26 Trykk på bryteren for å skru av apparatet.

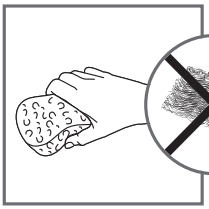
27 Koble fra grillen.

28 La den kjøle ned i minst 2 timer. For å unngå brannskader, la grillen bli helt kald før du vasker den.

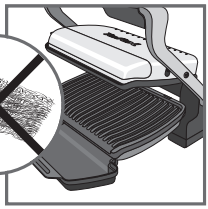
29 Etter rengjøringen, frigjør og fjern platene.

30 Fettskuffen og stekeplatene kan plasseres i oppvaskmaskinen.

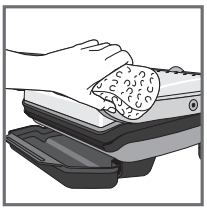
Apparatet og ledningen kan ikke plasseres i oppvaskmaskinen.
Varmeelementene, som er synlige og tilgjengelige deler etter at platene har blitt fjernet, kan ikke vaskes. Dersom de er veldig tilsmusset, vent til apparatet har blitt helt kaldt, og tørk av med en tørr klut.



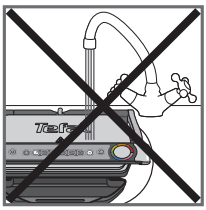
31



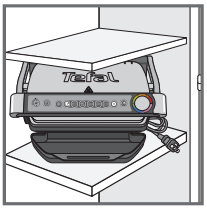
32



33



34



35

31-32
Dersom du ikke bruker oppvaskmiddel, kan du ganske enkelt bruke varmt vann og litt såpe til å rengjøre stekeplatene. Skyll deretter rikelig for å fjerne rester. Tørk godt over med kjøkkenpapir eller et tørt håndkle.
Bruk aldri skuresvamper, stålull eller skuremidler til å rengjøre deler av grillen. Bruk kun svamper i nylon som ikke inneholder metall.
Tøm fettskuffen og vask den i varmt såpevann. Tørk deretter nøye med kjøkkenpapir eller et tørt håndkle.

NO

33 For å rengjøre lokket til grillen, bruk en svamp dyppet i varmt vann, og tørk over med et tørt, mykt håndkle.

34 Grillen skal ikke dyppes i vann eller annen væske.

35 Påse alltid at grillen er ren og tørr før du rydder den bort.

36 Alle reparasjoner skal utføres av et godkjent servicesenter.

Feilsøking

Problem	Årsak	Løsning
Indikator lyser **fast hvitt.**	• Start av ny stekesyklus uten forvarming.	• 2 mulige alternativer: - Fortsett stekingen, men følg nøye med (hvit indikator = manuell modus). - Skru av apparatet, fjern maten, lukk apparatet igjen, reprogrammer det og vent til forvarmingen er over.
Apparatet stopper av seg selv under forvarmings- eller stekesyklusen.	• Apparatet har vært for lenge åpent under stekingen. • Apparatet har stått for lenge uten å bli brukt etter forrvamingen eller "holdes varm"-perioden.	• Koble fra apparatet, vent i 2 til 3 minutter, og begynn på nytt. Neste gang du bruker apparatet, påse at du åpner og lukker fort. Det gir bedre resultater. Dersom problemet gjentar seg, kontakt Tefal kundeservice lokalt.
Indikatoren **blinker** OK etter at maten er lagt inn.	• Mat ikke oppdaget. Kjøttet er for tynt.	• Du må bekrefte start på steking ved å trykke på knappen OK.
Indikator **blinker hvitt.** + knappen **blinker** eller knappen **blinker**	• Apparat defekt. • Produktet har blitt oppbevart eller blir brukt i et lokale som er for kaldt.	• Koble fra, koble til igjen, og sett i gang en ny forvarmingssyklus. Dersom problemet gjentar seg, kontakt kundeservice.
Apparatet avgir ikke lenger lydsignaler.		
Jeg har lagt inn maten og har lukket apparatet, men stekingen starter ikke.	• Maten er tykkere enn 4 cm.	• Matens tykkelse må ikke overstige 4 cm.
Jeg har lagt inn maten, men indikatoren er fortsatt FIOLETT.	• Da du la inn maten, åpnet du ikke grillen helt opp.	• Åpne grillen helt opp, og lukk den igjen.
	• Mat ikke oppdaget. **Kjøttet er for tynt. "OK" blinker.**	• Bekreft start på steking ved å trykke på knappen OK.

Et godt råd, spesielt når det gjelder kjøtt: Stekeresultatene fra de forhåndsdefinerte programmene kan variere avhengig av opprinnelse, oppskjæring og kvalitet. Programmene har nemlig blitt fastsatt og testet med kjøtt av god kvalitet. Selv om det tas hensyn til tykkelsen på kjøttet under stekingen, kan du ikke steke kjøtt som er tykkere enn 4 cm.

NO

Tabell over programmene

Spesielt program for	Fargeindikator for stekegrad		
Rødt kjøtt	Lite stekt	Medium	Godt stekt
Kjøttdeig	Lite stekt	Medium	Godt stekt
Panini	Lett stekt	Godt stekt	Sprøtt
Fisk		Medium	Godt stekt
Fjærkre			Godt stekt
Svinekjøtt/pølser/lam			Godt stekt

Et godt råd: Dersom du foretrekker kjøttet blodig (rått), kan du åpne opp i nivå:

NO

Tabell over steking for matvarer som ikke inngår i programmet

Matvarer		Stekeprogram	Stekegrad (lite stekt / medium / godt stekt)
Brød	brødskiver, ostesmørbrød		
	hamburger: (etter først å ha stekt kjøttet)		
Kjøtt & Fjærkre	Svin (uten bein), svinebryst		
	Lam (uten bein)		
	Tynne kyllingskiver, frossen		
	Svinebryst		
	Skinke til steking		
	Marinert svinebryst		
	andebryst		
Fisk	Hel ørret		
	Urensede reker		
	Gambas (urensede eller rensede)		
	Tunfisk		
Manuell modus	Grillede grønnsaker (tynne, jevne skiver)	M	Fast temperatur

For frosne varer, trykk på før du velger program.

TEFAL INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر **ALGERIA**	**(0)41 28 18 53**	سنة واحدة 1 year	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran
ARGENTINA	**0800-122-2732**	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	**(010) 55-76-07**	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	**02 97487944**	1 year	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	**01 866 70 299 00**	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	**017 2239290**	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE **BELGIUM**	**070 23 31 59**	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	**Info-linija za potrošače 033 551 220**	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL **BRAZIL**	**11 2915-4400**	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	**0700 10 330**	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	**1-800-418-3325**	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	**12300 209207**	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago
COLOMBIA	**18000919288**	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA **CROATIA**	**01 30 15 294**	2 godine 2 years	SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	**731 010 111**	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8

DANMARK **DENMARK**	**44 663 155**	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI **ESTONIA**	**668 1286**	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر **EGYPT**	**الخط الساخن: 16622**	سنة واحدة 1 year	جروب سب إيجيبت طريق 14 مايو - سموحه الإسكندرية – مصر
SUOMI **FINLAND**	**09 622 94 20**	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE **Continentale +** Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	**09 74 50 47 74**	1 an 1 year	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX
DEUTSCHLAND **GERMANY**	**0212 387 400**	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	**2106371251**	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 **HONG KONG**	**8130 8998**	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	**06 1 801 8434**	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	**+62 21 5793 6881**	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA **ITALY**	**199207354**	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 **JAPAN**	**0570 077 772**	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒141-0022 東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミューズビル
ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	**727 378 39 39**	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі
한국어 **KOREA**	**1588-1588**	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 2 층, 110-790
LATVJA **LATVIA**	**6 616 3403**	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa

LIETUVA **LITHUANIA**	**5 214 0057**	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	**0032 70 23 31 59**	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА **MACEDONIA**	**(0)2 20 50 022**	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	**603-7710 8000**	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	**(01800) 112 8325**	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	**(22) 929249**	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND **The Netherlands**	**0318 58 24 24**	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	**0800 700 711**	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE **NORWAY**	**815 09 567**	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
PERU	**441 4455**	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA **POLAND**	**0801 300 421** **koszt jak za połączenie lokalne**	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	**808 284 735**	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
REPUBLIC OF IRELAND	**01 677 4003**	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA **ROMANIA**	**0 21 316 87 84**	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucureşti

РОССИЯ **RUSSIA**	**495 213 32 30**	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
SRBIJA **SERBIA**	**060 0 732 000**	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	**6550 8900**	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Peminpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	**233 595 224**	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40, 831 06 Bratislava
SLOVENIJA **SLOVENIA**	**02 234 94 90**	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
ESPAÑA **SPAIN**	**902 31 24 00**	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SVERIGE **SWEDEN**	**08 594 213 30**	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ **SWITZERLAND**	**044 837 18 40**	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
台灣 **TAIWAN**	**02 28333716**	1 year	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)
ประเทศไทย **THAILAND**	**02 769 7477**	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE **TURKEY**	**216 444 40 50**	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
U.S.A.	**800-395-8325**	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна **UKRAINE**	**044 300 13 04**	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	**0845 602 1454**	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	**0800-7268724**	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	**08 38645830**	2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

: www.tefal.com

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/تاريخ الشراء/ تاريخ خريr

Product reference: . . . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: . . . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소/ نام درس خرده فروش /وا اسم بائع التجزئة و عنوانه

Distributor stamp . . . . . ./ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة / مهر خرده فرو

TE_OPTIGRILL_DE_2100084302 20/02/13 15:09 Page107

TE_OPTIGRILL_DE_2100084302 20/02/14 15:09 Page108

DE 3 - 14
NL 15 - 26
FR 27 - 38
EN 39 - 53
DA 54 - 65
SV 66 - 77
FI 78 - 89
NO 90 - 101